

pizza epasta

ITALIANA

n°11 dicembre '19

www.pizzaepastaitaliana.it

30
ANNI

anno XXX



Tulip

MADE IN ITALY



**L'ingrediente più importante?
Ce l'ha ispirato la natura.
La pala realizzata per i veri
professionisti della pizza.
Pratica, resistente, leggera e dal
design unico e inconfondibile.**

**The most important ingredient?
It was inspired by nature.
The shovel made for the real pizza pros.
Handy, resistant, light and with
a unique design.**

Designed by Itamar Harari.

PAD. D5 Stand 31
ABtech
expo
S/sep

HALL 3.0 Stand E41D
ambiente



Cerutti Inox
WWW.CERUTTIINOX.COM



La seggiola

un mondo di sedie & tavoli

ITALIAN DESIGN SINCE 1993

20.000 mq di magazzino di pronta consegna

Via Gandhi 5/7/9 - Lissone (MILAN)

Tel. +39 039 2143363

www.laseggiola.it

RICHIEDI SENZA IMPEGNO

IL NOSTRO CATALOGO:

commerciale@laseggiola.it

CERCASI AGENTI PER ZONE LIBERE SETTORE **CONTRACT - HO.RE.CA.**



LE PANCHE SU MISURA



SPECIALIZZATI IN OMBRELLONI PROFESSIONALI

L'OUTDOOR

Agugiario e Figna - Le 5 Stagioni	p. 15-87
Avanzini Bruciatori	p. 111
Beer&Food Attraction	p. 79
Cerutti inox	p. 2
Ct Tirreno Trade	p. 97
Dr Schaer	p. 17
Dr Zanolli	p. 21
Eurial	p. 105
F.Ili Cuppone	p. 11
Food n sud	p. 74
Forni Pavesi Rimini	p. 77
Galbani	p. 73
Gi Metal	p. 23
Granaio delle Idee	p. 25
Greci Prontofresco	p. 69
Hospitality	p. 103
Ind Alimentare Tanagrina	p. 65
Ind Molitoria Denti	p. 115
Ind Molitoria Perteghella	p. 41
Internorga	p. 93
Italforni	p. 116
Kuma Forni	p. 39
La Seggiola	p. 3
La Torrente	p. 78
Latteria Montanari	p. 27
Lilly Codroipo	p. 45
Mam - Eredi Malaguti	p. 31
Max Box	p. 43
Millberg	p. 35
Molino Bongiovanni	p. 61
Molino Dallagiovanna	p. 33
Molino Grassi	p. 47
Molino Naldoni	p. 75
Molino Padano	p. 95
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 55
Molino Rachello	p. 101
Newplast	p. 91
O Sole Napule	p. 9
OEM Aligroup	p. 63
Sanfelici	p. 85
SITTA	p. 49
Smoki	p. 59
Sprayleggero	p. 71
Velma Pastaline	p. 83

— Sommario —

EDITORIALE — 6

Buone Feste
di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS — 8

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA — 10

a cura di Patrizio Carrer

La salute vien mangiando — 12

di Giampiero Rorato

Speciale — 16

LIEVITI E LIEVITATI I lievitati dolci e salati

a cura della redazione



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

I dolci che sottolineano la solennità delle grandi feste

di Giampiero Rorato



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

Lunga vita al re Panettone

di Patrizio Carrer



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

I lievitati di Deborah Ott

di Patrizio Carrer



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

La Torta di Rose di Erika Biancucci

a cura della redazione



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

La "Scacciata" catanese

di Caterina Orlandi



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

L'hamburger napoletano di Sciuè

a cura della redazione

GIOIELLI ALIMENTARI — 52

I formaggi erborinati

di Caterina Vianello

AD OGNI REGIONE

LA SUA PIZZA — 56

La Coppa Piacentina

di Caterina Orlandi

C'è farina e farina — 60

a cura della redazione



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

I lieviti gastronomici del ristorante "La Fortuna"

di Patrizio Carrer

Pizza e Olio — 70

di Virgilio Pronzati

Matrimonio tra dolci e vini — 76

di Virgilio Pronzati



LA BIRRA

Nasce il Napoli Beerfest

di Alfonso Del Forno

Campionato — 84 Pizzaioli d'Italia

a cura della redazione

Ritorna il Campionato Mondiale della Pizza — 86

a cura della redazione

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE — 90 È una fake news o non è una fake news?

di Marisa Cammarano

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA — 98

Luigi Carnacina e la grande cucina

di Stefano Buso

LA STORIA — 102 DELLA PIZZA

Il futuro della pizza

di Giampiero Rorato

LA PIZZA A 360° — 108 Gli impasti per la pizza

2^ parte

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

Molino Dallagiovanna — p. 32-34

Ind Molitoria Perteghella — p. 40

Cirio Alta Cucina — p. 50-51

F.lli Beretta — p. 58



112

SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

— Editoriale —

Buone Feste

GIAMPIERO RORATO

Siamo arrivati alla fine di un altro anno denso di attività e di eventi, organizzati in Italia e nel mondo e desideriamo in questa occasione rivolgere a tutti voi i nostri più fervidi auguri per le imminenti festività. L'équipe che ogni mese edita questa rivista, si sente ed è molto impegnata, anche perché "Pizza e Pasta italiana", ha superato trent'anni di vita, quindi oltre 360 uscite, per cui sa che questa rivista è molto importante perché ha fatto e raccontato mese dopo mese, la storia e l'evoluzione della pizza e non solo in Italia. Coloro che lavorano per far uscire puntuale ogni mese

"Pizza e Pasta Italiana", tra giornalisti, esperti, tecnici, fotografi, disegnatori, grafici e collaboratori in redazione ci sono più persone di quanti possiate immaginare e l'editore compie uno sforzo notevole per continuare in un percorso che in questi ultimi decenni ha fatto letteralmente esplodere il mondo della pizza. Difetti e lacune ne abbiamo anche noi, non siamo perfetti, ma vi assicuriamo che l'impegno di tutti noi è massimo anche perché sappiamo di intervenire in un settore fondamentale della ristorazione e dell'economia italiana, come sappiamo che dal mondo della pizza italiana - e qui compren-

do anche la nostra Scuola Italiana Pizzaioli - escono giovani che, dopo una seria esperienza italiana emigrano nel mondo portando ovunque con professionalità, dignità e onore il nome del nostro Paese. Sulla strada che abbiamo intrapreso ormai molti anni fa intendiamo continuare, pronti ad ascoltare idee e suggerimenti, perché nostro desiderio è realizzare una rivista sempre migliore al servizio dei pizzaioli e di quanti operano, anche indirettamente nel mondo della pizza. Alla fine di questo mese celebreremo il Santo Natale. È una festa cristiana, ma sappiamo che si festeggia anche in Cina

e in Paesi dove la maggioranza delle persone segue altre religioni o non ne ha. Ed è una festa importante perché è un invito alla pace ("Sia pace agli uomini di buona volontà" augurarono in quella notte di Betlemme gli angeli ai pastori) e di pace ne abbiamo davvero bisogno, perché è nella pace che possiamo costruire un domani migliore. Dunque, cari lettori, giunga a tutti voi il nostro augurio di un sereno Santo Natale, festa di pace, di solidarietà e di amore, sperando che i grandi del mondo capiscano che le guerre fanno solo del male e con la guerra nessuno alla fine risulta vincitore.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.11 Dicembre 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Andrea Chronopoulos

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana; U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.; GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 - 12:00 / 15:00 - 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178

Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



Città che vai, pizza che trovi

Dallo Straccone di Amatrice alla Toma ligure, dal prosciutto in crosta triestino ai Porri di Cervere, a Eataly di Genova vanno in scena le "Pizze del Territorio", create dal brand di eccellenze italiane in collaborazione con Slow Food.

La Pizza del Territorio nasce per dare omaggio e se necessaria, visibilità alle regioni e alle città in cui Eataly ha sede (Bari, Firenze, Forlì, Milano, Piacenza, Torino, Pinerolo, Roma e Trieste). Le guarnizioni di queste dieci pizze sono state scelte da Francesco Pompilio, maestro pizzaiolo del gruppo, con il supporto dell'esperto di pizza di Slow Food Italia Antonio Puzzi. A guidarli, la ricerca della giusta combinazione di stagionalità - motivo per cui la Pizza del Territorio cambia ogni sei mesi - e la valorizzazione delle specialità locali, inclusi i Presidi Slow Food. A rendere unici i prodotti selezionati non sono solo il gusto e la particolare lavorazione, ma anche la loro storia e quella dei loro artigiani.



Pontedera: arriva Scarlett, il primo concept in Italia dedicato al connubio tra la pizza e il tiramisù

Debutta a Pontedera (Pisa) il primo ristorante in Italia dedicato al connubio tra pizza e tiramisù: si tratta di "Scarlett Pizza&Tiramisù", che ha aperto i battenti a settembre puntando su due dei prodotti più iconici della cucina made in Italy. Il menù è incentrato su 13 pizze - sia bianche che rosse, ma sempre realizzate con impasti bio e con farine macinate a pietra - e ben 6 versioni del celebre dessert emblema della pasticceria italiana nel mondo. Nel menù pizze come la Tartufina (pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte, tartufo delle colline sanminiatesi, olio al tartufo e burrata di Gioia del Colle) o la Carbonara (Pecorino Romano Dop, uovo pastorizzato, pepe nero aromatizzato al melo, guanciale di Amatrice), oppure quelle che strizzano l'occhio al mondo vegetariano e alle tradizioni pugliesi e calabresi. Sul fronte del tiramisù, invece, Scarlett Pizza&Tiramisù si distingue per le 6 "variazioni su tema" che spaziano da quella incentrata sul lampone - Glamour, con sfera di cioccolato rosa e petali di fiori - a quella dove il caffè è predominante, per non parlare di "Havana 1952": un sigaro di cioccolato con crema al sifone, affumicatura, caffè e rum cubano. Una serie di versioni del tiramisù che spingono decisamente più in là i confini del tradizionale dessert, con sfiziose sperimentazioni. Scarlett Pizza&Tiramisù è un'idea imprenditoriale nata e strutturata grazie al supporto strategico di Emiliano Citi di RistoBusiness, che ha allestito una location con forno Valoriani a vista, dall'atmosfera contemporanea, luminosa, dal mood informale ed easy-living.

Pesto di Friariello

Continua l'innovazione
e la ricerca di nuovi sapori.



Gusto inimitabile
per pizza e pasta.



vivi mediterraneo

Save the date!

Italy for Ho.re.ca

26 - 29 marzo, Tirana

Si svolgerà dal 26 al 29 marzo a Tirana il salone Italy for Ho.re.ca, la vetrina albanese dedicata ai settori della panificazione, pasticceria, gelateria, pizzeria, ristorazione e hotellerie con la partecipazione esclusiva di aziende italiane per macchinari, attrezzature, materie prime, semi lavorati, prodotti finiti e arredamenti. Italy for Ho.re.ca si pone l'obiettivo di dare alle aziende italiane l'opportunità di inserirsi in un mercato, che negli ultimi anni ha visto una grande crescita nel settore turistico: nei primi 6 mesi del 2019 l'Albania è stata visitata da circa 2 milioni di visitatori, mentre il Kosovo ha segnato un + 55% di ingressi turistici, rispetto all'anno precedente. Le spiagge incontaminate, siti UNESCO di assoluto prestigio e un cambio molto vantaggioso, attirano numerosi turisti nel paese delle Aquile e di conseguenza cresce la richiesta di servizi strutture adeguate per soddisfare una clientela sempre più ampia. L'evento è organizzato e promosso da DMP Srl (Levante Prof di Bari e editrice di "Panificazione & Pasticceria". Per info www.horecaexpo.it

Il Natale d'autore di Molino Pasini

Con il Natale alle porte Molino Pasini celebra le feste con il panettone firmato dallo chef Andrea Tortona e con una confezione realizzata dalla designer e artista Nathalie Du Pasquier.

Per il Natale 2019, il panettone by Molino Pasini avrà tre ingredienti aromatici e profumatissimi: le albicocche del Vesuvio, mandarino tardivo e vaniglia dell'Uganda, mentre l'impasto è stato realizzato con Riposata Grand Cuvée, la prima farina con un riposo extra di quattro settimane - oltre ai consueti 15/20 giorni - per arrivare ai pasticceri perfettamente matura. Panettone e confezione di latta - da collezionare vista l'originalità del design - saranno disponibili per tre giorni, dal 12 al 15 dicembre - sull'e-shop di Molino Pasini, per celebrare a regola d'arte il Natale 2019. Gianluca Pasini sottolinea: "Quella firmata Nathalie Du Pasquier è la prima latta di una serie, perché vogliamo che questo progetto diventi una lunga collezione in cui l'arte contemporanea sposi l'arte della farina. Un matrimonio che da sempre promuoviamo e che corrisponde alla nostra idea di comunicazione."

Gambero Rosso, le migliori pasticcerie 2019

Le Guide del Gambero Rosso sono diventate un appuntamento immancabile per conoscere le migliori realtà artigianali italiane in fatto di cucina. Questa volta, dopo i ristoranti, le pizzerie, le gelaterie, tocca alle pasticcerie di tutto lo stivale vedere il proprio nome inserito - o meno - in questa popolarissima classifica. Le 23 migliori pasticcerie, quelle che secondo la guida del Gambero Rosso si meritano il punteggio di tre torte, sono suddivise equamente tra nord e sud con Lombardia e Campania a fare la parte del leone. Novità dell'anno: Harry's Pasticceria a Trieste, mentre il re dalla "Miglior Pasticceria Salata" è Bompiani a Roma. Secondo gli esperti della guida, l'offerta delle pasticcerie moderne si allarga sempre di più e - esattamente come succede nei ristoranti - anche il design del locale comincia ad essere sempre più apprezzato. Gli hotel con pasticcerie sono il trend del momento: boutique in cui si punta ad una proposta d'eccellenza che seleziona le migliori materie prime da tutto il mondo, senza però dimenticare il territorio.



CUPPONE 1963

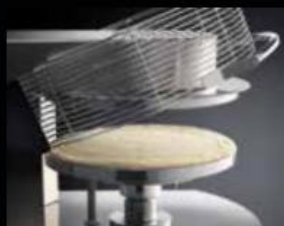
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



La salute vien mangiando

...

Con cibi più sani servono meno dottori
e meno medicine

di Giampiero Rorato

Gli antichi ricettari arabi sono stati pensati e scritti come libri di medicina, al servizio dei medici del tempo, tradotti poi in latino e, molto dopo, in italiano. Ricordo, per fare un solo esempio, che un medico originario di Cremona, attivo a Padova nel corso del XII secolo, conosciuto come Giambonino da Cremona, tradusse, su incarico della Repubblica di Venezia dei libri di dietetica e medicina provenienti dal Vicino Oriente, in particolare dal Califfato di Bagdad. Tra questi il più importante, redatto da Ibn Jazla tra il XI e XII secolo, tradotto in latino dal medico cremonese, è intitolato *Liber de ferculis et condimentis*. Nelle indicazioni per cure mediche praticate in quei secoli nel mondo arabo,

allora molto evoluto, ci sono anche ricette di pasta, carne, pesce e dolci e quei testi medici arrivarono in occidente soprattutto attraverso Federico II di Svevia (1194-1250), re di Germania e imperatore del Sacro Romano Impero che aveva la sua corte a Palermo. Sempre su richiesta di Federico, uno degli uomini più colti del suo tempo, vengono poi realizzati, sulla scia delle opere mediche arabe, dei ricettari italiani, fra i quali il più importante è il "*Liber de coquina*", da cui derivano altri ricettari simili, a Napoli, in Toscana, a Venezia, dove i compilatori, probabilmente scalchi (una specie di amministratori generali) o cuochi di case signorili, adeguano le ricette originali alle tradizioni locali, lasciando da parte quelle più tipicamente mediche.



Medicina e cucina

In quei tempi lontani, come del resto nell'Impero Romano e nelle sviluppate civiltà orientali, soprattutto in Cina, c'erano già dei medici, ma soprattutto delle persone che, forti di una loro esperienza nel settore, curavano i malanni della gente con erbe, infusi e cibi particolari, vietandone altri. Le malattie si curavano principalmente in cucina, mangiando sano e per ogni tipo di malattia venivano indicati i cibi più adatti per guarirla.

In Italia c'era comunque già, fin dal IX secolo, la celeberrima Scuola Medica Salernitana le cui basi erano costituite dal sistema degli umori, elaborato dal medico greco Ippocrate, vissuto nel IV sec. prima di Cristo, e da Galeno, anche lui medico di origine greca, vissuto nel II sec. dopo Cristo, considerati gli antichi padri della medicina. Il sistema degli umori che raggruppa le persone in base alla loro natura, suddividendole in quattro

temperamenti fondamentali, collerico, flemmatico, sanguigno e melanconico, basati sui tratti complessivi della loro costituzione fisica e comportamentale, fu poi affinato da un bagaglio scientifico costituito dall'esperienza dei medici della Scuola Salernitana del tempo, maturata quotidianamente assistendo e curando i malati. Poi, con l'arrivo dei testi arabi ricchi di informazioni fitoterapiche e farmacologiche, la Scuola di Salerno assunse il prestigio di prima Università Medica d'Europa.

I medici del tempo, come gli studiosi arabi, non erano degli imbonitori, ma persone che avevano raccolto e fatto tesori di esperienze precedenti, le avevano attentamente studiate, ne avevano fatte di proprie, per cui il loro modo di prevenire e curare le malattie con le erbe e con cibi idonei aveva un fondamento rivelatosi poi molto valido.

Malattie e medicina

Nei secoli successivi e soprattutto in età moderna la scienza ebbe il sopravvento e sorse anche la scienza farmaceutica, molto importante poiché, fra l'altro, ci ha permesso in questi ultimi decenni, di allungare e non di poco la nostra vita. Ma se ci affacciamo alle porte di un ospedale o di un poliambulatorio vediamo un incessante viavai che ci rattrista e se ci spostiamo vediamo molte farmacie con la coda di persone alla porta in attesa di entrare.

E la stessa coda la vediamo nei supermercati, per cui qualcuno potrebbe anche pensare che tra persone in attesa davanti agli ambulatori medici, persone che attendono settimane e mesi per una visita specialistica, persone che s'affollano nelle farmacie ci sia un qualche rapporto. E, naturalmente c'è.

continua...



Ci dicono i medici che la maggioranza delle malattie attuali deriva da cattiva o scorretta alimentazione e fin che la gente, anche danarosa, acquista nei supermercati i prodotti più pubblicizzati o quelli che costano meno, senza leggere le etichette, senza badare all'origine dei prodotti, seguendo il martellamento della pubblicità, nutrendosi in modo disordinato i medici saranno sempre insufficienti - come ripetono da tempo giornali e TV - e le malattie continueranno a prosperare e gli industriali farmaceutici dovranno aumentare i loro stabilimenti produttivi e ricercare sempre nuovi farmaci.

Una cura intelligente e gustosa

Come dunque rimediare, tenendo lontano il più possibile le malattie, consumando quindi meno farmaci e ricorrendo meno ai medici di base e agli specialisti?

Ce lo dicono gli studiosi e i ricercatori che hanno a cuore la nostra salute. Serve mangiare meglio, in modo più sano e più corretto.

Per farlo serve acquisire una seria cultura alimentare, cosa importante e fondamentale per tutti, controllare bene quello che si acquista nei supermercati, leggere con attenzione le etichette, ricordare che i prodotti italiani sono generalmente migliori degli stranieri, arrivano da più vicino e sono più freschi; evitare gli oli cosiddetti extravergine d'oliva che costano meno di 10-12 euro la bottiglia, perché sono spesso cattivi oli d'oliva se non sono addirittura altro (i numerosi sequestri della GdF dovrebbero insegnare qualcosa); prendere il pane dal fornaio artigiano di vicinato; mangiare una pizza dai pizzaioli artigiani (nelle pizzerie artigiane si vedono sia il forno che il banco di lavoro); scegliere comunque sempre prodotti di qualità, dal momento che, a conti fatti, fra un prodotto di ignota origine e uno di alta qualità i costi aumentano di pochi centesimi, si mangia sano e bene e si vive meglio.

Se tutti acquistassimo solo prodotti di qualità e mangiassimo correttamente come insegnano i biologi nutrizionisti (si vedano in questa rivista i preziosi articoli della dott.ssa Marisa Cammarano), senza esagerare nel mangiare e nel bere, staremmo sicuramente meglio come insegnavano gli antichi medici orientali, spenderemo meno in specialisti e medicine e saremmo sicuramente più felici.



#EXPRESSYOURSELF

NAPOLI, ORE 01:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



C'è Pasquale, napoletano verace, che ama il gusto delle cose fatte come una volta. Per i suoi impasti ha scelto la classica 00 e Mora, la farina integrale nata da macinazione extravergine. Le sue pizze, dal sapore inconfondibile, sono dedicate a chi come lui porta la tradizione sempre nel cuore.

le5stagioni.it
 curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



LA PASSIONE PER LA PIZZA



I lievitati dolci e salati

Con la fine dell'anno e l'approssimarsi del Natale tornano ad affacciarsi sulle tavole degli italiani Panettoni, Pandori, dolci delle festività e tantissime ricette a carattere regionale.



I prodotti da forno lievitati - e la pizza rientra in questa categoria - sono i protagonisti di questo numero di Pizza e Pasta Italiana che ha deciso di chiudere il 2019 con una carrellata di golosissime proposte di tanti bravi maestri pasticceri e non solo. Deborah Ott, campionessa mondiale di dolci al forno a Erika Biancucci, giovane e talentuosa pasticcerica, Alfonso Pepe per il panettone artigianale, sono solo alcuni dei professionisti che racconteremo nelle prossime pagine. La speranza è che come sempre questi contenuti siano lo spunto a proporre nuovi piatti, per solleticare i palati della propria clientela e, perchè no? - Mettersi a confronto con i grandi professionisti dell'Arte Bianca.

IN FOTO
I Cappelli di
Babbo Natale
realizzati dalla
Pasticceria Cuori
di Sfogliatella di
Napoli



Pizza senza glutine. È l'esperienza che fa la differenza!

Per offrire ai tuoi clienti
tutto il gusto di una buona pizza
scegli **Dr. Schär Foodservice**,
il n° 1 del senza glutine.



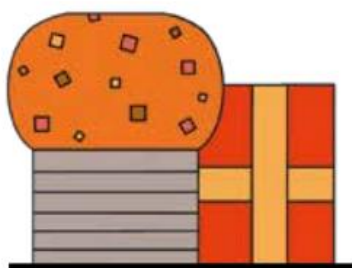
- ① **Impasto Pizza:** surgelato e versatile
- ② **Farina Stendipizza:** indispensabile per la stesura
- ③ **Base Pizza:** surgelata, precotta e con teglia anticontaminazione
- ④ **Mix Universale:** ideale per diverse preparazioni



Best in Gluten Free

DrSchär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drshaer.com, www.drshaer-foodservice.com

SPECIALE LIEVITI
E LIEVITATI

I dolci che sottolineano la solennità delle grandi feste cristiane come Natale e Pasqua

di Giampiero Rorato

In molte parti d'Italia siamo soliti abbinare quasi automaticamente i dolci lievitati (ma non solo questi) alle due grandi feste religiose della cristianità, quindi al Natale, che ricorda la nascita a Betlemme di Gesù, ormai alle porte, e alla Pasqua che ricorda la sua resurrezione dai morti. Sono feste cristiane, d'accordo, ma il Cristianesimo ha plasmato per secoli e secoli la vita degli abitanti dell'Occidente, Europa e America, con diffusione anche in altre parti del mondo. E le tradizioni nate col Cristianesimo sono state pienamente assorbite dagli abitanti dell'Occidente, Europa e Italia comprese (ma non solo), per cui - magari senza saperne il motivo - nelle feste di fine anno, ma a cominciare addirittura dalla fine di ottobre - supermercati, pasticcerie, panetterie

sono ripieni di dolci "natalizi". In verità anche i dolci delle feste natalizie hanno conosciuto una loro non piccola evoluzione, per cui dai primi "pani ricchi" abbinati alle feste natalizie iniziate nel IV secolo, arricchiti e addolciti con uva passa, fichi secchi, semi aromatici (tra quei primi dolci natalizi della tradizione italiana sono poi emersi e sono rimasti: panforte, panpepato, pangiallo, pandolce, panspeziale, ecc.) si è passati, nel corso degli ultimi secoli a Bisciole, Zelten. Gubane, Bustrenghi, Parrozzi, Cartellate, Strufoli, Zeppole, Cubaite, Buccellati, Seadas e altri ancora, tutti legati a tradizioni locali, meritando ciascuno d'essere conosciuto meglio per scoprire interessanti rapporti anche con Paesi lontani dall'Italia.

I lievitati

Da qualche decennio, accanto ai dolci tradizionali, (vedi i due elenchi qui sopra riportati), si sono aggiunti dei dolci di tipo industriale, nati cioè da forni non artigiani, dolci che nel corso degli anni hanno occupato sempre più le tavole natalizie, prodotti da più industrie e anche da forni artigiani.

Si tratta in particolare di Panettoni e Pandori, considerati i moderni dolci di Natale, anche se sono nati solo nel secolo scorso.

E si tratta di dolci lievitati, cioè realizzati con l'impiego del lievito e quando si impiega il lievito si ottiene un prodotto vivo che ha bisogno di cure particolari, nella preparazione, nella cottura e nella conservazione. L'impasto lievitato ha, infatti, le sue esigenze, i giusti rapporti tra farina, acqua e lievito, i suoi tempi di lievitazione e maturazione, e se non li rispetti il prodotto ti tradisce.



Gli ingredienti



SOPRA
Un Pandoro
Classico italiano
ACCANTO
Zeppole

Se, a dirla in breve, gli ingredienti di un dolce lievitato sono fondamentalmente quattro, e sono indispensabili (farina, acqua, lievito, dolcificante), ce ne sono altri che possono esserci ma anche no (uva passa, cedrini, frutta, ecc.). Ma vediamo gli ingredienti più delicati.

Per quanto riguarda la farina, viene consigliata una farina forte per lieviti, quindi ad alta resa, con una buona percentuale di glutine.

Poi serve il lievito giusto. I maestri pasticceri consigliano per ottenere dei buoni dolci lievitati il lievito naturale che dà in assoluto i migliori risultati. Il lievito naturale, chiamato anche lievito madre o pasta acida, è un impasto di acqua e farina lasciato maturare spontaneamente nell'ambiente per un certo periodo di tempo: i microrganismi presenti nella farina, nell'acqua e nell'aria si riproducono e fermentano. La microflora presente in questo impasto è composta da saccaromiceti di razza selezionata (vari ceppi di *Saccharomyces* e *Candida*) e da batteri lattici eterofermentanti (famiglie di *Lactobacillus*: *brevis*, *casei*, *plantarum*, *acidophilus*, ecc.).



SPECIALE LIEVITI
E LIEVITATI

Anche l'acqua ha la sua importanza: deve essere potabile non troppo ricca di sali minerali, poiché questi ostacolerebbero il processo di fermentazione della pasta. Va bene l'acqua gassata: l'anidride carbonica è, infatti, un elemento essenziale nella trasformazione della pasta acida.

Infine, come abbiamo scritto qui sopra, possono essere inseriti nella pasta d'un lievitato altri ingredienti - frutta, bucce d'agrumi, cedrini, yogurt - per ottenere due risultati; innanzitutto arricchiscono il dolce stesso e gli danno gusti nuovi, quindi servono per accelerare il lavoro dei microrganismi.

Naturalmente, e non serve dirlo, se si vuole ottenere un ottimo dolce lievitato, tutti gli ingredienti impiegati devono essere di assoluta qualità, compreso il burro, le uova, i canditi, l'uva passa, ecc. e lo ricordiamo perché nel mercato c'è di tutto e chi spende meno ottiene un dolce di bassa qualità.



Dall'Italia al mondo

L'Italia non è la depositaria dei dolci di Natale, perché ogni Paese ha le sue tradizioni - Bûche de Noël (Francia), Stollen (Germania), Piernik (Polonia), Saffransbullar (Svezia), Mazapanes (Spagna), ecc. - ma è vero che i due più importanti dolci natalizi italiani sono ormai presenti in tutto il mondo e grandi industrie dolciarie italiane hanno addirittura delle succursali all'estero o delle collaborazioni con industrie locali per produrre anche all'estero Panettoni e Pandori, a dimostrazione come il gusto italiano sia molto gradito all'estero e il made in Italy goda di grande stima e apprezzamento in tutto il mondo, anche per quanto riguarda i dolci.



SOPRA
Panpepato
ACCANTO
Il Panforte
di Firenze e
la Gubana





PAD. D7
STAND 154



Piace a: 20.385 persone

@zanolliforni: Zanoli presenta AVGVSTO: Il forno che farà la Storia.
#zanolliforni #zanolliovens #zanolliaugusto #zanolliovensitaly ❤️

Visualizza tutti e 523 i commenti:



lorenzocollovigh: con AVGVSTO posso infornare le mie pizze su tutto il piano di cottura. Anche quelle più vicine alla bocca mi vengono perfette grazie all'AIR TRAP SYSTEM! 🍕



faccilapizza: quando ho visto la versione rossa mi sono innamorato. AVGVSTO è il forno d'atmosfera che mancava. 👍



pizzeriamambo: Dopo 41 anni di forno a legna, cambio vita. Con AVGVSTO mantengo la tradizione senza sentirmi il calore addosso e caricare legna. Lello



lunga vita al Re Panettone

di Patrizio Carrer



Si

sa che il
Panettone è il
dolce per eccel-
lenza delle feste:

farcito con uvetta, canditi o per i più golosi, con crema pasticcera o cioccolato, questo lievitato è diventato il protagonista dolce delle tavole degli italiani durante le feste. La sua nascita si perde nella leggenda: "Il Pane di Toni" infatti sembra avere origini dalle tavole nobiliari meneghine, quando un giovane garzone di nome Toni, durante i preparativi di un ricevimento alla corte di Ludovico il Moro, inventò questo dolce con quanto aveva a disposizione in dispensa.

Come ogni favola che si rispetti, il lieto fine fu l'apprezzamento di tutti i commensali per la ricetta improvvisata e la conseguenza fu il debutto a tavola di questo dolce. Miti e leggende a parte, il Panettone ha una solida tradizione culinaria ed è ad oggi il dolce delle feste più apprezzato in Italia: nel 2018 ne sono state vendute 29mila tonnellate, per un valore di 217 milioni di euro. Tanto interesse non può che meritare un appuntamento – anzi un doppio appuntamento – tra fine novembre e dicembre: "Re Panettone", manifestazione che si svolge in due piazze di grande tradizione dolciaria, Napoli e Milano.



MADE WITH PASSION.



Passione, qualità, innovazione

Da oltre 30 anni produciamo con passione per fornire ai pizzaioli strumenti di qualità professionale. Esattamente la stessa passione impiegata dai maestri pizzaioli per creare i loro capolavori di gusto.

"Re Panettone Napoli"

La città del Vesuvio è la patria dei baba, delle pastiere, delle sfogliatelle, degli struffoli e non solo, per cui, citando un modo di dire di un famoso magistrato, "Che c'azzecca il Panettone"? La domanda potrebbe essere legittima, se non fosse che la città di Napoli è una delle piazze italiane più vivaci in termini di panificazione, cucina e pasticceria. La Guida Michelin 2019 ha incoronato Napoli e provincia con 24 locali stellati, mentre il Gambero Rosso ha individuato tra i migliori punti vendita in tutta Italia, almeno 6 pasticcerie d'eccellenza in Campania e lungo il golfo; insomma un'ipotetica classifica delle specialità dolci e salate, Napoli sarebbe certamente tra le prime posizioni.

Il 23 e 24 novembre le sale del Grand Hotel Parker's hanno ospitato tanti bravi pasticceri del posto e non solo che si sono cimentati in golose rivisitazioni di questo grande dolce. Spazio anche al binomio vini e panettone, con il banco di assaggi curato dall'Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, e da Wine&Thecity che in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio ha fatto apprezzare i propri vini, passiti, spumanti e vini dolci. Ma se si parla di Napoli non si può certo dimenticare il caffè e la Pasticceria Mennella di Torre del Greco ha realizzato per l'occasione un Panettone al caffè espresso napoletano. Al soffice impasto del panettone, preparato seguendo il metodo dei pasticceri meneghini, è stata aggiunta una deliziosa ganache al caffè espresso, arricchita da pregiate gocce di puro cioccolato fondente. La glassa di cioccolato bianco ricopre questa delizia e a completare l'opera, una spolverata di caffè macinato finemente. Una golosissima commistione di tradizione lombarda e spirito napoletano.





PIZZA *gurmé*

ESTENSIONE DEL GUSTO

Reinventa la tua pizza a partire dalla base
con i mix Pizza Gurmé

Ingredienti scelti e tutti naturali da aggiungere alla tua farina
per creare abbinamenti sempre nuovi con le tue farciture preferite.



**PIZZA FUNZIONALE
SALUS**
Dosaggio: 5+5



**PREPARATO PER PIZZA
8 CEREALI**
Dosaggio: 2+8



**PREPARATO PER PIZZA
SCURA AI MALTI**
Dosaggio: 2+8



**PREPARATO PER PIZZA
CON TEFF, QUINOA,
CANAPA E CHIA**
Dosaggio: 5+5



**PREPARATO PER PIZZA
TIPO 1, TIPO 2,
INTEGRALE**
Dosaggi:
5+95 | 10+90 | 20+80



**PREPARATO PER PIZZA
BIOLOGICA
AI GRANI ANTICHI**
Dosaggio: 100%



**PREPARATO PER PIZZA
BIOLOGICA
FARRO 99**
Dosaggio: 100%

Ordina sul sito www.ruggerishop.it

Cerchiamo distributori su tutto il territorio nazionale.

Contattaci telefonicamente allo 049 8862824
o scrivendoci a commerciale04@ilgranaiodelleidee.com



Pizza Gurmé è un prodotto de Il Granaio delle Idee
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824

"Re Panettone Milano"



L'edizione milanese (30 novembre – 1 dicembre) compie quest'anno dodici anni ed è stata riconosciuta "Fiera nazionale" dalla Regione Lombardia, con la qualifica di "Mostra mercato" per la sua monograficità. Gli oltre 50 pasticceri provenienti da tutta Italia con la migliore produzione artigianale di panettoni sono stati ospitati per questa edizione negli spazi del MIND, Milano Innovation District, ex area Expo 2015. Artigianale è la parola d'ordine: tutte le produzioni sono state originali e frutto dell'impegno dei pasticceri, con un'attenzione particolare alla selezione dei prodotti e delle pasticcerie presenti. Come per il panettone al caffè napoletano, anche Milano ha proposto la sua ricetta del

famoso lievito, visto che la città meneghina è universalmente riconosciuta come il luogo di origine di questo dolce. A fare gli onori di casa ci ha pensato Andrea Rampinelli, della pasticceria Mac Mahon con il panettone "Masarato". Rampinelli omaggia la sua città con un dolce che richiama alla tradizione meneghina, infatti "Masarato" che in dialetto milanese significa "bagnato" deve il nome alla farcia di liquore a base di un vino dolce passito delle Colline del Milanese di San Colombano al Lambro. L'impasto, realizzato con farina di tipo 1 e lievito madre, è stato farcito con cioccolato e zenzero e infine impreziosito con il liquore ottenuto dal vino passito che ne conferisce appunto l'umidità. Una volta completata la ricetta, il dolce è stato lasciato a riposo una settimana, per favorire l'assorbimento del liquore e apprezzarne al meglio le caratteristiche.



Quella Vegetariana



La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio microbico anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



OFFICIAL PARTNER
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2019



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

I lievitati di Deborah



di Patrizio Carrer



Vincitrice del World Master Baker 2018,

Deborah Ott è una dei protagonisti della panificazione e pasticceria mondiali. Francese d'origine, la Ott è stata di recente in Italia, dove ha tenuto un corso dedicato ai Viennoiseries, cioè i dolci da forno - la cui tecnica di lavorazione si avvicina a quella del pane ma si differenzia dalla pâtisserie tradizionale francese - e ai pani speciali d'oltralpe. 28enne, ma con già 14 anni di esperienza davanti al forno, Deborah Ott ha proposto alcuni grandi classici della panificazione francese (come il Croissant e il Pain au Chocolat) e ha dato grande prova di abilità e competenze tecniche con proposte originali e d'impatto, come l'Ice Bakery: un "gelato" realizzato con mele marmellata di rabarbaro. Per l'occasione la rivista Pizza e Pasta italiana ha selezionato tre ricette (rispettivamente il Croissant, il Pain au Chocolat e un pane speciale realizzato con barbabietola rossa e noci).

Croissant

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

Farina 750 g
Acqua 338 g
Zucchero 98 g
Sale 14 g
Lievito 30 g
Burro 75 g
Burro per laminazione 375 g

PREPARAZIONE DA SPENNELLARE

Uova 100 g
Tuorlo 50 g
Panna 50 g

PROCEDIMENTO

Impastamento 8 min. in prima velocità e 5 min. in seconda velocità T° finale: 24°C, lasciare riposare l'impasto per 15 ore a 2°C
Formatura: stendere l'impasto a 4 mm, tagliare triangoli di 24 cm di altezza e 8 cm di larghezza per pezzi da 75 g. Lasciare lievitare per 2 ore a 28 gradi. Spennellare con la preparazione di panna e uova, cuocere per 15 minuti a 170 gradi nel forno ventilato.



Pain au Chocolat

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

Farina 750 g
Acqua 338 g
Zucchero 98 g
Sale 14 g
Lievito 30 g
Burro 75 g
Burro per laminazione 375 g

PROCEDIMENTO

Impastamento: 8 min. in 1ª velocità e 5 min. in 2ª velocità, prelevare 260 g, aggiungere 25 g di cacao in polvere e 30 g d'acqua, quindi miscelare per 5 min. Temperatura finale: 24°C

Riposo: 15 ore a 2°C

Laminazione 1 piega da 4 e una da 3 e appoggiare la pasta colorata.

Riposo 45 min. a 2°C

Formatura: stendere l'impasto a 4 mm. Tagliare rettangoli di 15 cm di altezza e 10 cm di larghezza per pezzi da 85 g e lasciare lievitare per 2 ore a 28 gradi. Spennellare con la preparazione e cuocere per 15 min. a 170°C nel forno ventilato.

Preparazione stecche cioccolato 120 g di Cioccolato fondente, 40 g pralinato (mandorla e nocciola) e 100 g granella di nocciole tostate. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere gli altri ingredienti. Pesare delle stecche da 12 g. Conservare in congelatore.



SPECIALE LIEVITI
E LIEVITATI

Purple bread



INGREDIENTI PER 8 PEZZI

Farina 1500 g
Sale 25 g
Lievito 25 g
Acqua 375 g
Olio di Oliva 75 g
Barbabietola rossa 750 g
Noci 200 g

PROCEDIMENTO

Impastamento 8 min. in prima velocità e 5 min. in seconda velocità. Aggiungere le noci e miscelare per 1 min. in 1a velocità T° finale: 24°C.

Puntatura 15 ore a 2°C

Spezzatura 7 pezzi da 50 g arrotolati

Riposo 30 min.

Lievitazione 1 ora 30 min. circa a 28°C

Cottura 20 min. a 180°C con vapore





E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.

Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

È innanzitutto una
famiglia modenese
e, si sa, a Modena
la cucina viene
presa molto
seriamente

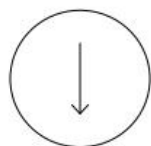
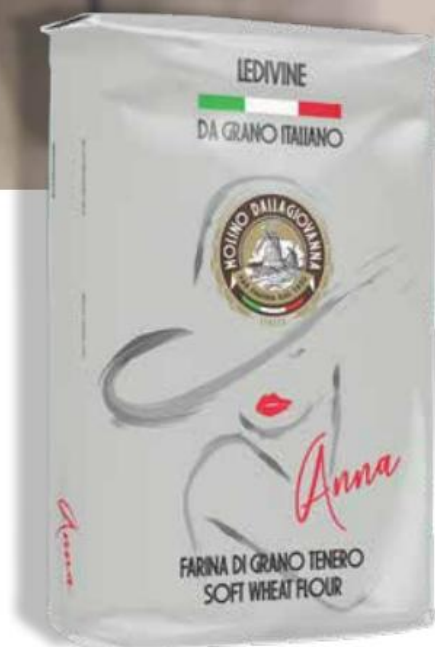
Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)

Tel. +39 059 330219

E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it



IL PANETTONE TRADIZIONALE *di Alfonso Pepe*



Pasticcere di grande esperienza e con alle spalle un ricco palmares di premi e riconoscimenti ottenuti in tutto il mondo, il “mastro dolciaro” Alfonso Pepe è una delle stelle della pasticceria italiana. Nel suo percorso professionale ci sono esperienze maturate in tutto il mondo, corsi presso le più importanti scuole di cucina in Italia e soprattutto una grande passione condivisa con i fratelli Prisco, Giuseppe

e la sorella Anna, con i quali gestisce il punto vendita di Sant'Egidio di Monte Albino in provincia di Salerno. I lievitati, i dolci freschi e secchi, il cioccolato, le confetture... La pasticceria di Alfonso Pepe offre tantissime proposte e, visto l'approssimarsi delle festività natalizie, il pasticcere campano regala a Pizza e Pasta Italiana la propria ricetta del lievitato per eccellenza delle feste: **il Panettone**.



Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce **"leDivine"**, la linea di farine italiane multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista, ispirata alle grandi donne del cinema italiano.

ANNA, per lunghe lievitazioni come: Biga e Lievito Madre, Pizze e focacce, Panettone, Colomba, Brioche, Croissant.



COME DICEVA IL GRANDE REGISTA ITALIANO, VOGLIAMO MOSTRARE E NON DIMOSTRARE.

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Dal 18 al 22 Gennaio saremo a Sigep - Ab Tech - **PAD. B5 STAND 068**



— Per 1 panettone da 1kg —

LA RICETTA

Il Panettone Tradizionale

DI ALFONSO PEPE

INGREDIENTI I° IMPASTO

- 115 g Acqua
- 78 g Zucchero
- 3,3 g Malto liquido
- 55 g Lievito Naturale
- 222 g Farina LeDivine "Anna" MolinoDallagiovanna
- 66.7 g Burro
- 11 g Burro liquido

PROCEDIMENTO I° IMPASTO

Inserire nell'impastatrice malto, zucchero e acqua calda per farli sciogliere. Aggiungere la farina, dopo ca 10/15 minuti, una volta incordata, versare il burro morbido. Ultimare l'impasto e riporre in cella per 12/14 Ore a T° 28/30°C.

INGREDIENTI II° IMPASTO

- 33 g Zucchero
- 0,75 Baccelli di vaniglia
- 4, 5 g Miele
- 33 g Arancia in pasta
- 11 g Limone in pasta
- 11 g Mandarino in pasta
- 2.2 Sale
- 66.7 g Burro
- 11 g Burro liquido
- 53 g Tuorlo
- 111 g Uvetta sultanina
- 55 g Arancia candita a cubetti
- 33 g Cedro candito

PROCEDIMENTO II° IMPASTO

- Inserire l'impasto nell'impastatrice e lavoralo fino a rafforzarlo. Una volta rafforzato si aggiungono gli aromi (pasta d'arancio, pasta al mandarino e pasta al limone). Si lascia mescolare per poi aggiungere il miele. Si lascia ulteriormente mescolare e si aggiunge lo zucchero. Si attende nuovamente che l'impasto si rafforzi e poi si aggiunge il sale. Infine si versa nell'impasto il burro e il tuorlo, mescolati assieme la sera prima. Al termine, una volta che l'impasto risulta ben incordato, aggiungere i canditi. Lasciare a riposo per 30 min, formare le pezzature e far riposare per altri 30 min. Arrotondare e porre l'impasto nei pirottini e lasciar lievitare in cella per circa 6/8 ore. Trascorso il tempo di lievitazione, togliere dalla cella e incidere mettendo il burro al centro. Infornare a 170 °C per 45 minuti finché la temperatura interna arriva a 93/95 °C. Sforare e capovolgere

SPITFIRE®

BORN TO BURN



Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

SPECIALE LIEVITI
E LIEVITATI

La Torta di Rose

di Erika Biancucci

A cura della redazione



Erika Biancucci è una delle figure più interessanti della pasticceria italiana. La 22enne, originaria della provincia di Frosinone, si occupa di curare il progetto pasticceria di Love it, il food experience store che unisce pizzeria, ristorante, panificio e appunto pasticceria, in un unico format dedicato alle eccellenze italiane. La giovane età di Erika Biancucci non deve trarre però in inganno: la pasticciera oltre ad avere grinta e determinazione da vendere ha alle spalle un percorso professionale e formativo di tutto rispetto, cominciato con l'Istituto Alberghiero IPSSAR di Ceccano e proseguito con stage e collaborazioni in importanti strutture come il "Cavalieri" Astoria Hotel di Roma. Ad Erika Biancucci la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto di realizzare un dolce per le feste, bello da vedere, buono da mangiare e replicabile agevolmente. Il risultato è stato la Torta di Rose, dolce tipico della tradizione mantovana, che Erika propone con una delicata farcitura alla confettura di lamponi, ma che può essere personalizzato con crema pasticcera, cioccolato e - perchè no? - rivisitato come torta salata. Un'alternativa interessante, con gli ingredienti di base facilmente reperibili in un ristorante - pizzeria e che rappresenta la sintesi perfetta tra semplicità e qualità.



SPECIALE LIEVITI
E LIEVITATI

IMPASTO:

Farina di frumento 00 (330 w) 400g
 Farina di tipo 2 100g
 Uova 150g
 Latte 200g
 Zucchero semolato.....80g
 Miele di acacia.....25g
 Sale.....7g
 Lievito di birra fresco 10g
 Burro.....100g
 Scorza arancia e limone.....6g
 Vaniglia burbon..... 1/2 bacca

FARCIA:

Confettura di lamponi 60g
 Burro latteria 155g
 Zucchero muscovado 100g
 Cannella in polvere 5g
 Tpt di mandorle 100g

PRIMA DELLA COTTURA:

Tuorlo 5g
 Panna fresca liquida.....20g

Procedimento

Impasto:

Lavorare tutti gli ingredienti nell'impastatrice, unendoli secondo la sequenza, fino ad ottenere un impasto di media consistenza. Lasciare puntare l'impasto per 40 minuti, quindi stendere l'impasto su una teglia e coprirlo con il nylon. Riporre in frigorifero a +2° per 4 ore.

Farcia:

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia e montare. Utilizzando la carta da forno, stendere la farcia per uno spessore di 2mm. Riporre in frigo ed utilizzare nel momento dell'assemblaggio.

Assemblaggio:

Stendere l'impasto a 2mm ottenendo un rettangolo avente un lato di 60 cm e l'altro di 40-45 cm, inserire nell'impasto la farcia stesa poi arrotolatela sulla sua parte più lunga. Tagliate il rotolo ottenuto in 12 pezzi di 4-5cm l'uno. Imburrate la teglia e aggiungete un foglio di carta forno del diametro della tortiera; ponete all'interno di essa, cominciando dal perimetro, le rose di pasta, lasciando qualche spazio tra di esse. terminate ponendo al centro le ultime rose di pasta. Lievitare a 27° per 90 minuti. Spennellare la torta con il tuorlo precedentemente sbattuto con la panna fresca, cospargere con lamelle di mandorle o gurè di cacao. Infornare a 160° per 45-50 minuti circa.





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali

Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

Ciambettone

A ognuno la sua farina
Perteghella®
 1939-2019 80° anniversario

I.P.

Ciambettone, il dolce che fa bene al cuore, è il pensiero che Perteghella dedica a tutte le mamme

PERTEGHELLA

info@perteghella.it
 www.perteghella.it

Salvamamme World

Salvamamme opera da più di 20 anni intervenendo nei momenti dell'abbandono e solitudine di mamme e famiglie in condizioni di grave disagio socio-economico, con supporto che si estende all'ambito sanitario, psicologico, legale, logistico, ludico, pedagogico e formativo. Salvamamme ha grande esperienza anche nei casi di maternità estrema e parto in anonimato ed offre aiuto alle donne vittime di violenza. Soddisfare le richieste è, per Salvamamme, una forma di accoglienza: donare nel pieno rispetto della dignità di chi, forse per la prima volta nella vita, si è trovato a dover chiedere; donare come una spinta per risollevarsi, aprendo nel cuore una speranza.

L'Industria Molitoria Perteghella ha compiuto a novembre i suoi primi 80 anni d'ininterrotta attività e ha scelto di festeggiarli con la dolcezza e con la solidarietà affidando miscele selezionate della sua linea Dolci Tentazioni alla vicina Pasticceria Martinazzo di Rodigo, dal prestigio riconosciuto sul territorio mantovano e non solo, perché ne elaborasse un prodotto inedito, il Ciambettone.

Ciambettone è un'idea dello Chef Bruno Brunori, titolare dell'omonimo ristorante di Grottaferrata (Roma), che potrebbe essere sinteticamente tradotta come "il panettone a ciambella" ma che in realtà, con la sua particolare forma e la sua farcitura al cioccolato in alternativa a quella più tradizionale con uvetta e canditi, punta a sdoganare il dolce dal periodo delle Festività e a portarlo sulle tavole di tutti in ogni periodo dell'anno.

"Ho instaurato una collaborazione esemplare con tutto lo Staff Perteghella coinvolto nel progetto, opinione condivisa dal Direttivo dell'Associazione Salvamamme che ha trovato interlocutori sensibili e proattivi verso quest'iniziativa di vendita solidale il cui ricavato andrà alle tante madri in situazioni di disagio"

Ciambettone nasce da una ricetta esclusiva con Mix Lievitati Dolci Tentazioni, da utilizzare solo durante il primo impasto e da integrare poi nella fase di rinfresco con la farina Panettone Selezione della stessa linea.

La caratteristica distintiva dei Mix Lievitati Dolci Tentazioni è la grande duttilità, unita alla specializzazione: le varianti con e senza lievito naturale consentono al pasticcere di scegliere il profilo produttivo più consono alle proprie tecniche. È stata poi formulata una terza versione, unica nel panorama dei preparati per lievitati, con yogurt, che conferisce aromi e consistenza particolari senza interferire sull'attività fermentativa del lievito.

La gamma Mix Dolci Tentazioni conta molti altri preparati specifici per la pasticceria, come frolle, Pan di Spagna, croissant, cakes e macarons. Completano la linea Dolci Tentazioni le farine abbinate, sviluppate per tutti i tipi di lavorazioni dai biscotti ai lievitati, nonché una farina specifica per la creazione ed il mantenimento del lievito madre.



DOLCI TENTAZIONI®

Ciambettone*

è il dolce che
fa bene al cuore.

Perteghella festeggia 80 anni e lo fa con il massimo della dolcezza:
sostenendo l'Associazione Salvamamme con una fornitura speciale di Ciambettoni.

* Questa specialità nasce da una ricetta esclusiva con Mix Lievitati Dolci Tentazioni disponibile anche nelle varianti con lievito naturale e yogurt, da utilizzare solo durante il primo impasto e da integrare poi nella fase di rinfresco con la farina Dolci Tentazioni Panettone Selezione.



www.salvamamme.it



A ognuno la sua farina
Perteghella®

1939-2019

80° anniversario

SEGUICI SU FACEBOOK
ALLA PAGINA
DOLCITENTAZIONI

www.perteghella.it



La “Scacciata” catanese

a cura di Caterina Orlandi

La

Sicilia è terra di grandi eccellenze agroalimentari e in occasione dell'ultima edizione di Ristora Hotel Sicilia, manifesta-

zione che ha ospitato Il Campionato dei Pizzaioli d'Italia, la rivista Pizza e Pasta Italiana ha avuto l'opportunità di raccontare e far apprezzare una specialità tipica di questa regione: la “Scacciata” catanese. La “Scacciata”, una sorta torta salata farcita con ingredienti semplici e genuini, ha origine dalla cucina popolare e trova la sua collocazione nelle tavole catanesi, durante le festività natalizie. Un piatto unico, che sicuramente va ad arricchire il già ampio ricettario regionale della Trinacria, con i suoi sfincioni, arancini, panini con la meusa e chi più ne ha più ne metta. L'impasto originario della

sciacciata catanese prevede la semola rimacinata di grano duro, anche se in anni più recenti la “Scacciata” è stata attualizzata con l'utilizzo di farina di grano tenero, che rende l'impasto più soffice e profumato. Due gli ingredienti classici di farcitura della scacciata catanese: il formaggio primo sale o meglio conosciuto in gergo come tuma (un tipico latticino dalla stagionatura praticamente inesistente, molto morbido, poco sapido) che si aggiunge in abbondanza e che in cottura fila e fonde molto. E la parte vegetale, che si può diramare in broccoli o cavolfiore stufati in precedenza con cipolla, pepe nero, olio extravergine d'oliva, olive nere, sale e vino rosso.



Emanuele Sciortino (Pizzeria ai Portici, Paternò - Catania), Istruttore Pfc della Scuola Italiana Pizzaioli in Sicilia spiega come realizzare l'impasto della "Scacciata":

INGREDIENTI PER 4 PANETTI

c.ca 400 gr. ciascuno

700 gr di semola
300 gr di farina di frumento di grano tenero 390 w
600 gr di acqua
2 gr di lievito secco per kg
30 grammi di sale
30 grammi di olio evo

PREPARAZIONE IMPASTO

unire le due farine mescolandole, mettere i due terzi delle farine nella vasca dell'impastatrice, aggiungere l'acqua, il lievito, il sale e successivamente l'olio extravergine d'oliva. Chiudere con il resto della farina.

Una volta estratto l'impasto dall'impastatrice, porzionare in 4 palline da 400 grammi ciascuna e lasciare a riposo per 48 ore a temperatura da frigorifero. Successivamente far spuntare le palline a temperatura ambiente per 4 ore. Una volta farcita, cuocere la "Scacciata" a 250 gradi su forno static (se ventilato a 230 gradi) per 35 minuti.

IN ALTO

Emanuele Sciortino, Istruttore pfc Scuola Italiana Pizzaioli, autore della ricetta della Scacciata, in occasione della fiera Ristora Hotel Sicilia a Catania)



BORSE TERMICHE PROFESSIONALI PER PIZZA

PROVA L'INNOVATIVA CHIUSURA MAGNETICA

FORO ANTI-CONDENSA REGOLABILE



MANICO IN PELLE



TASCA PORTA COMANDE



FATTA A MANO IN ITALIA



PIEDINI



MANTIENE IL CALORE PER CIRCA UN'ORA



SFODERABILE E LAVABILE



ACQUISTA SU:
www.maxboxpizza.it

TELEFONO: +39 3487820341

SEGUICI SU:  



Il Panino Cardoncello dei fratelli De Luca, l'hamburger napoletano di Sciuè

A cura della redazione

Sciuè è il nome dell'hamburgeria gestita dai fratelli Giuseppe e Marco De Luca, aperta a Pomigliano d'Arco due anni fa e che sta letteralmente cambiando il concetto di hamburger a Napoli e in Campania. Sciuè è un loft burger giovane - come lo sono i due gestori poco più che ventenni - che punta però su preparazioni rigorosamente artigianali e con un occhio di riguardo ai prodotti del territorio: il pane, croccante fuori e morbido dentro è frutto di una ricetta pensata e realizzata da Giuseppe de Luca, mentre le farciture si rifanno ad un gusto tipicamente partenopeo, dalla mozzarella di Bufala, al Provolone del Monaco, al Pomodoro del Piennolo ecc. Il locale, inaugurato nel gennaio del 2018 ha uno stile moderno e metropolitano con una bella vetrata che si apre sulla strada e la cucina rigorosamente a vista, per vedere lo staff di Sciuè all'opera.

GLUTEN
FREE



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillicodroipo.com • info@lillicodroipo.com
la qualità   made in Italy





Giuseppe De Luca spiega come prepara l'impasto per il panino vesuviano



"Il nostro pane è un prodotto molto leggero e dall'alta digeribilità, grazie anche all'utilizzo di farine biologiche, macinate a pietra e senza additivi:

Per la realizzazione dell'impasto prediligo infatti farine non troppo raffinate (tipo 00) con maggiori percentuali di crusca (tipo 0 tipo 1 tipo 2) che conferiscono al prodotto finale i sapori e gli odori di un tempo.

Inoltre l'acqua, a cui spesso diamo poco valore, permette reazioni chimiche, enzimatiche e fermentative che attivano la lievitazione. Per questo motivo per i miei impasti preferisco alte idratazioni, quelle in cui la percentuale di acqua per kg di farina è del 80% - 90%.

Anche il sale svolge il suo ruolo importante, ma bisogna dosarlo con molta attenzione perché se da un lato conferisce sapore all'impasto dall'altro ne può anche rallentare la lievitazione. Per il nostro pane utilizziamo circa il 2% di sale attentamente bilanciato con lievito di birra e lievito madre.

Per ottenere un prodotto finale dalla alveolatura più sviluppata inoltre utilizziamo un preimpasto realizzato sia con la biga (solido) che con il poolish (liquido) che conferiscono maggiori profumi e una shelf life del prodotto più lunga."

Farina Panettone: Con Molino Grassi, la qualità lievita.

“Per avere
la qualità, bisogna
partire dalle
materie prime”.

Ezio Marinato



Dalla collaborazione tra Molino Grassi e il maestro panificatore Ezio Marinato è nata la Panettone. Una farina che fa lievitare la qualità, perché fatta stagionare a lungo: solo così può sviluppare al meglio tutte le caratteristiche per un lievitato di altissima qualità artigianale.

Saremo presenti a Sigep - Rimini 18-22 gennaio 2020 - Pad D5 Stand 076
Biofach Norimberga 12-15 febbraio Pad 4 Stand 621
Gulfood - Dubai (Emirati Arabi Uniti) 16-20 febbraio 2020



Coltiviamo la qualità

www.molinograssi.it

SPECIALE LIEVITI
E LIEVITATI

IN FOTO
i fratelli
De Luca



La ricetta dei fratelli De Luca è il panino Cardoncello, dove i protagonisti sono appunto i funghi, con una interessante farcitura di crudo, formaggio toma, rucola e l'immancabile hamburger

Panino Cardoncello



Per l'impasto del pane:

Ricetta per 10 panini:

Farina con una forza 300 W di tipo 0
Farina 1 kg tipo 0
Acqua 650 gr (65%)
Sale 20 gr (2%)
Lievito di birra 5gr (0,5%)

Utilizziamo una metodologia diretta: impastare 5 minuti in prima velocità e 10 in seconda velocità. Far riposare in massa in una cesta per 3 ore poi formare pezzature di 100 gr e far lievitare - in un carello coperti da pellicola per non farli seccare - per altre 3 ore a temperatura ambiente (non inferiore ai 23 °C). Infornare in forno preriscaldato a 240 gradi per 12/15 minuti con umidità e ventilazione.

Ingredienti:

Pane, hamburger di Scottona, rucola, formaggio Toma, funghi Cardoncelli, prosciutto crudo

Assemblaggio:

fase 1) cuocere l'hamburger su pietra lavica 1 minuto per lato facendo fuoriuscire una cottura a diamante sulla carne;
fase 2) cottura del panino su entrambi i lati, esterno e interno del panino, su piastra (fry top);
fase 3) tagliare il panino e iniziare la farcitura. Partiamo con la rucola, condita con sale e olio, adagiandola sulla base del pane, poi mettiamo l'hamburger, il formaggio toma a crudo che con il calore dell'hamburger si scoglie e infine funghi cardoncelli. In uscita aggiungiamo il prosciutto crudo.

Preparazione funghi cardoncelli:

Far rosolare olio EVO con un pizzico di cipolla di Tropea, aggiungere i funghi tagliati precedentemente e far sfumare tutto con il vino bianco. Aggiungere quindi il sale lasciandoli cuocere a fuoco lento; due minuti prima di terminare la cottura spadellare i funghi con il burro q.b. e prezzemolo.



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

LE AZIENDE
INFORMANO

*La pizza di
Mario Cipriano
e la qualità di
Cirio Alta Cucina*



I. P.

I locali del cuore: **“Il Vecchio e il Mare” di Firenze**

CIRIO

www.cirioaltacucina.it
numero verde: 800 885030

Tra i locali che hanno recentemente ottenuto i tre spicchi – cioè il massimo punteggio – dalla Guida alle Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso, c'è “Il Vecchio e il Mare”, locale fiorentino dedicato alla pizza napoletana – e non solo – dove opera Mario Cipriano. Campano di origine, ma con un'esperienza professionale che lo hanno portato a lavorare in tutta Italia, Mario Cipriano mette al centro della propria offerta l'alta digeribilità degli impasti delle sue pizze, un piacevole valore aggiunto che comincia dal piatto – le pizze sono esteticamente molto belle e con un cornicione sviluppato – e che prosegue nel palato e nello stomaco, dove la leggerezza e la croccantezza della pasta si fanno – anzi non si fanno – sentire.

“Prima il Vecchio e il Mare era un ristorante di pesce” dice Mario Cipriano “Oggi il locale è stato ampliato e offre un menu di 15 pizze più 3 specialità settimanali. Abbiamo cento posti a sedere interni e 130 esterni, una parte dedicata all'asporto e tra poco apriremo anche un'area dedicata alla pizza senza glutine”. Per la pizza è fondamentale capire che l'impasto di Mario Cipriano è unico: l'alveolatura è molto sviluppata e la pasta della pizza rimane piacevolmente croccante anche dopo il primo morso, “Per gli impasti delle nostre pizze preferisco usare farine di forza medio-bassa, lievito madre per dare più profumi alla pasta e tipi diversi di farine, dalla tipo 2 ai multicereali ecc. Il segreto? Un'alta percentuale d'acqua e una maturazione di 36/48 ore a temperatura controllata”.

A DESTRA
la pizzeria "Il Vecchio
e il Mare", a pag. 50
Mario Cipriano.

Tutto chiaro, ma per le farciture? *"Ho le idee molto chiare sugli ingredienti"* Continua Mario Cipriano *"Cerco la massima qualità, quindi presidi Slow Food o DOP e IGP"* - *"Per esempio, ho in menu una pizza con il prosciutto di Grigio del Casentino, una razza suina che si trova nel nostro territorio, mentre per il pomodoro mi affido alla qualità che mi offre Cirio Alta Cucina. Il loro pomodoro è 100% italiano e già questa è per me una garanzia fondamentale. Tra le referenze che preferisco sicuramente i pelati che mi permettono anche di effettuare delle cotture molto lunghe.*

E il pomodoro Cirio di Cirio Alta Cucina è certamente un importante valore aggiunto per le creazioni di questo maestro pizzaiolo campano: *"Dalla marinara, alla Margherita, alla pizza della settimana con polpettine al pomodoro e mousse di ricotta di Bufala, le referenze di Cirio Alta Cucina mi permettono di realizzare tante pizze di qualità".* E proprio la Marinara - la pizza forse più semplice da realizzare ma anche quella più difficile da apprezzare se non utilizza un pomodoro di altissima qualità - la ricetta che Mario Cipriano ci regala:

"Per l'impasto della Marinara ho utilizzato una farina con W medio - basso, 36 ore di maturazione a temperatura controllata, olio EVO, sale, lievito madre. Ho preparato l'impasto seguendo il metodo diretto, cioè con un'unica lavorazione con un'idratazione dell'impasto al 70%".

"Per la farcitura ho usato pomodori Cirio spremuti a mano sul disco di pasta, così da esaltare ancora di più il sapore del pomodoro e poi aglio rosso di Nubia, basilico e origano a fine cottura. Buon appetito!"



***Gioielli
d'Italia:***

I formaggi erborinati

di Caterina Vianello



C'è chi li chiama erborinati, chi blue (o bleu), chi azul. Che siate in Italia, in Francia, nel mondo anglosassone o in Spagna, ciò che conta è che vi trovate al cospetto di una delle più misteriose, affascinanti e golose varietà di formaggi esistenti.



Prima di assaggiarne le tipologie più famose, vale la pena descriverli. Prima di tutto l'etimologia: i più riconducono il termine al dialetto milanese *erborin* (prezzemolo) per un riferimento alle tipiche venature verdastre e bluastre; le stesse venature in Francia e in Inghilterra danno origine ai nomi **fromage bleu** e **blue cheese**, mentre in **Spagna** è l'espressione **queso azul** a indicare la pasta screziata degli erborinati.

Come in molti altri casi nella storia della gastronomia, dove sono stati gli errori o la casualità a dar vita a prodotti o ricette poi divenuti identitari, anche in questo caso l'origine, oltre che antica, è accidentale: le grotte che ospitavano i formaggi per la conservazione oltre a un alto tasso di umidità si rivelarono anche degli ambienti particolarmente accoglienti per la proliferazione di muffe. Quello che nacque come un evento fortuito cominciò ad essere indotto in modo voluto e "studiato" già a partire dal IX secolo: **il gorgonzola**, uno dei più antichi formaggi erborinati, viene fatto risalire all'anno 879 (anche se sembra non contenesse venature colorate prima dell'XI secolo) mentre il suo cugino d'Oltralpe e vanto della gastronomia francese, il **Roquefort**, venne inventato nel 1070. Lo **Stilton**, eccellenza del mondo anglosassone, è invece relativamente recente, comparso la prima volta nel XVIII secolo.

Il procedimento che porta alla creazione degli erborinati consiste nel mettere a contatto il latte, prima della cagliata, con colture di funghi appartenenti al genere **Penicillium**, oppure nell'aggiungere un mix in una fase successiva.

Generalmente al formaggio in maturazione vengono quindi praticati dei fori con lunghi aghi, affinché possa entrare l'aria, responsabile della proliferazione e della formazione delle vene bluastre.

Odore e sapore tipici degli erborinati sono dovuti proprio alle muffe o dai batteri coltivati che si sviluppano nella loro pasta: il più noto è il **Brevibacterium linens**.

Oltre al già citato Gorgonzola, DOP dal 1996, e prodotto di punta dell'agroalimentare italiano vale la pena citare anche altri tipi di erborinati, in un ideale giro del mondo.



*il gorgonzola viene
fatto risalire
all'anno 879*

Gli erborinati in Europa

Francia: il Bleu d'Auvergne, viene prodotto nelle località vicine a Clermont-Ferrand: il latte viene messo a contatto con spore di *Penicillium* e poi trasferito nelle forme, che vengono quindi forate. Viene fatto stagionare in cantine umide per circa quattro settimane.

Il Roquefort prende il nome dalla città di Roquefort-sur-Soulzon, nella Francia del Sud. Si produce con latte di pecora che viene messo a contatto con spore di *Penicillium glaucum*, per poi rompere la cagliata, salarla e porre le forme in grotta per 3-9 mesi.

Il Fourme d'Ambert è originario dei Monti del Forez, viene prodotto nelle costruzioni di pietra con tetto in paglia (*jasserie*). Stagionato per circa un mese, ha crosta secca e fiorita, che dona un retrogusto amarognolo.

Inghilterra: il Blue Stilton è originario delle contee inglesi di Leicester, Derby e Nottingham, si produce con latte di mucca pastorizzato e fatto maturare per almeno cinque mesi. Le forme tradizionali sono da ben cinque kg, con crosta brunita e pasta cremosa.

Lo Shropshir: nel tentativo di imitare lo Stilton, in Scozia si è creato questo erborinato, aggiungendo annatto, colorante giallo-rossiccio che conferisce al prodotto una colorazione riconoscibilissima, che combina l'arancio della pasta col verde acceso delle muffe.

Il Dovedale Cheese è prodotto dal 1870 con tecniche messe a punto dal caseificio Hartington, ha ottenuto la denominazione d'origine protetta nel 2007. Ha colore giallo paglierino, venature sottili e una tipica grassezza.

Spagna: il Queso de Cabrales arriva dalle Asturie questo e nasce dalla miscela di latte di capra, pecora e mucca, ottenuti da due mungiture diverse, quelle della mattina e quelle della sera. Per lo sviluppo delle muffe, si sfruttano le umide grotte naturali del Picos de Europa. Ha pasta molto cremosa, con crosta appena accennata e lunghe striature gialle e bluastre.



MILLEFORME



FARINA TIPO 00 PASTA IDEALE PER TUTTI I TIPI DI PASTA

Milleforme. Come le infinite possibilità di creazione partendo da un semplice ingrediente, il grano. Come le tante forme che si possono creare. Dal grano, alla farina.

Attraverso un processo che Molino Piantoni ha costruito grazie a cinque generazioni di esperienze e professionalità.

Una farina ottenuta da particolari estrazioni della macinazione del grano tenero e con basso contenuto di ceneri. Il prodotto finale è una **farina di grano tenero tipo 00 ideale per tutti i tipi di pasta**. Per creare "milleforme" di pasta fresca o ripiena.

Sigep
18 | 22 gennaio

vieni a trovarci
pad. D5 | stand 108

#ILMIOMOLINOÈPIANTONI



Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it - www.molinopiantoni.it



AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA

DOP,
IGP,
STG
D'ITALIA

- Emilia Romagna -



Un salume ricco di sapore e ideale per essere proposto con un buon vino bianco frizzante è certamente la Coppa Piacentina, prodotto che può vantare la Denominazione d'Origine Protetta e che di conseguenza risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti da un preciso disciplinare.

La Coppa Piacentina

Prima di tutto la zona di produzione: gli allevamenti dei suini da cui si ricava la Coppa Piacentina devono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna. Gli allevamenti devono attenersi a indicazioni ben precise sulle razze dei maiali, sulla loro alimentazione e sulla metodologia d'allevamento (le stesse indicazioni valide per esempio per i prosciutti di Parma o di San Daniele). La Coppa Piacentina si ricava dal muscolo del collo del maiale che, dopo le opportune lavorazioni, viene stagionato con una miscela di spezie e aromi naturali che ne conferiscono il tipico sapore. Una volta salata, la coppa viene fatta riposare in frigorifero e 7 giorni e opportunamente massaggiata per ammorbidirne le carni. Dopo essere stata legata, la coppa viene lasciata ad asciugare per almeno altri 7 giorni, fino ad acquisire il tipico colore rosato. Il processo di stagionatura

proseguirà per altri sei mesi, fino a quando la Coppa Piacentina non avrà raggiunto gli standard previsti dal disciplinare che ne tutela origine e preparazione.

La Coppa Piacentina avrà una forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ed una consistenza compatta. Al taglio la Coppa piacentina avrà un colore rosso, inframezzato di bianco rosato. Il sapore sarà dolce e delicato, migliorabile con il procedimento della maturazione.

Come consumare la Coppa Piacentina Tagliata a fette sottili, la Coppa Piacentina può essere servita a tavola come antipasto e accompagnata da un buon vino bianco frizzante - ma anche un Bonarda può essere un felice connubio -. La sua sapidità è ideale con un pane casareccio, uno gnocco fritto, una focaccia, purché non si esageri con il sale. In cucina la sua versione essiccata può essere utilizzata come alternativa alla pancetta o al guanciale, mentre per quanto riguarda la pizza si consiglia la farcitura a fine cottura, preferibilmente abbinandovi un condimento non troppo sapido.





Pancetta & Radicchio

-La ricetta-

PER L'IMPASTO

(CIRCA 15 PALLINE)

- 1,8 kg di Farina di grano tenero 00 (forza 380 w)
- 200 g di cereali selezionati (semi di lino, crusca, germe di grano, tritello di frumento)
- 7 g di lievito disidratato istantaneo
- 40 g di olio EVO
- 40 g di sale
- 1 lt di acqua

PER LA FARCITURA:

- Salsa di pomodoro qb
- Mozzarella fiordilatte qb
- Pomodorini gialli
- Crema di radicchio di Chioggia
- Pancetta riserva 5 mesi F.lli Beretta
- Origano a piacimento

PREPARAZIONE:

Una volta preparato il Poolish con i cereali selezionati, l'acqua e 1,2 kg di farina, aggiungere metà lievito. Amalgamare con l'impastatrice e poi lasciare a riposo nel cesto della macchina per un intervallo di tempo sufficiente a far triplicare il volume della massa. Aggiungere successivamente gli altri ingredienti e poi preparare le palline. Una volta formate, le palline potranno essere messe in frigo per un'ulteriore maturazione che ne migliorerà sapidità e consistenza. Per la farcitura sono stati utilizzati prodotti Made in Italy, si consiglia di mettere la Pancetta riserva 5 mesi di F.lli Beretta qualche minuto dopo aver estratto la pizza dal forno, per evitare che il salume si asciughi troppo.

58

AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA
- dop, igp, stg d'Italia -



Pancetta Filiera Beretta

*"alimentazione
NO OGM"*

Per i prodotti della linea Filiera Beretta utilizziamo solo carne italiana. Una filiera controllata nel rispetto del benessere animale che prevede un'alimentazione no OGM. L'esperienza maturata in oltre 200 anni di storia per garantire il gusto ed il piacere della migliore arte salumiera. Tra le referenze che offre la linea Filiera Beretta troviamo la Pancetta Riserva Stagionata Minimo 5 Mesi. Il risultato finale è un prodotto di vera eccellenza che offre sapori unici, la cui squisitezza regala un'esperienza culinaria.



 Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)

 Tel 02909851

 info@fratelliberetta.it

 www.fratelliberetta.it

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

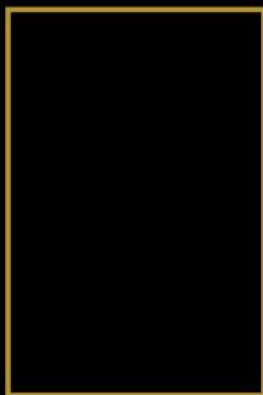
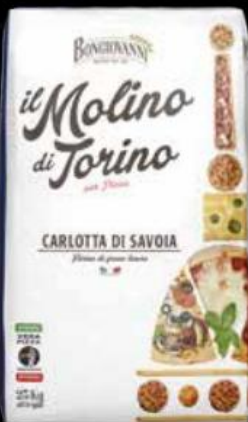
C'è farina e *farina*

MA COMINCIAMO DAL FRUMENTO
E VEDIAMO LA VASTA GAMMA DI
PRODOTTI OGGI SUL MERCATO

di Giampiero Rorato

BONGIOVANNI

- MUGNAIO DAL 1977 -



NEW ENTRY?

See you at Sigep 2020
PAD 5 - Stand 22

Non tutte le farine sono uguali, perché non tutte le varietà e le origini del frumento sono uguali. Che poi dai mulini esca dell'ottima farina non è materia di discussione e chi fa pane, pizza e dolci può stare sicuro di avere buona farina, purché scelga la farina adatta allo scopo, più o meno abburattata, ma in giro c'è ancora troppa confusione. E vediamo, pur brevemente, perché. Credo tutti sappiamo, sicuramente i pizzaioli che sono maestri dell'arte bianca come i fornai e i pastai, che in Italia abbiamo diverse tipologie di grani e precisamente i "grani antichi", i "grandi di **Nazareno Strampelli** (1866-1942), i grani nati in Italia da seme delle multinazionali e i grani importati dall'estero e macinati dai mulini italiani.

Credo sia chiaro a tutti che un grano antico, come il **Khorasan** coltivato in Puglia e in Basilicata – dove ci sono stupende estensioni di Khorasan, in particolare tra Altamura e Matera – è diverso da un grano importato direttamente dalla Russia o dall'Australia, uscito dai laboratori genetici di qualche industria del settore, nazionale o multinazionale che sia. Ripeto: la farina che esce dai mulini, spesso ottenute da grano nazionale miscelato con quello importato da USA, Canada, Francia, Australia, come anche da altri Paesi, risponde perfettamente alle normative di settore esistenti in Italia, considerate le più severe e restrittive del mondo, così come è vero che intelligenti miscele di grani, realizzate nei laboratori dei mulini più tecnologicamente attrezzati, hanno qualità più alta della media dei grani italiani.

Ma non è questo che qui ci interessa, bensì capire che i grani e, di conseguenza, le farine, non sono tutti uguali. Quando si parla di grani antichi si intendono quelli esistenti in Italia da molto prima che Nazareno Strampelli desse vita, mediante incrocio, al grano **Senatore Cappelli** (realizzato nel 1914 in Puglia), quindi per grani antichi ci riferiamo come insegnano gli studiosi del settore, a quelli coltivati in Italia prima del periodo risorgimentale, quando l'Italia era ancora

divisa in tanti staterelli. Ne ricordiamo alcuni: **Castelvetro, Risciola, Russello, Timilia, Khorasan, Rieti, Verna**. Nella prima metà del secolo scorso i grani antichi sono stati in gran parte sostituiti dai grani ottenuti dagli incroci effettuati da Nazareno Strampelli, che ha preso come base degli incroci il Rieti (Strampelli si era trovato ad insegnare proprio a Rieti dove aveva conosciuto questo grano lì coltivato da tempo immemorabile e impiegato in più di 800 incroci).



SuperTop

forno pizza elettrico
modulare



TOP of the Pizza POP!



Oem Ali Group S.r.l.

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com



Conclusione

Ed ecco i grani più importanti ottenuti dallo Strampelli, oltre al celebre Senatore Cappelli, già ricordato: **Ardito**, il più famoso e il più diffuso negli scorsi anni '30 (ottenuto incrociando il Rieti Originario con il Wilhelmina Tarwe, varietà olandese ad alta produttività, e successivamente incrociando il risultato con l'Akakomugi, un frumento giapponese caratterizzato dalla taglia bassa e maturazione precoce. A sua volta il Wilhelmina era un incrocio tra una varietà locale olandese (Zeeuwse Witte) e una inglese (Squarehead). Altri frumenti nati dagli incroci del genetista marchigiano sono: **Gregorio Mendel**, **Luigia Strampelli**, **Varrone**. Sviluppò, inoltre, varietà di grano ad alto rendimento e resistenza, specialmente adatte alla panificazione, tra cui **Villa Glori**, **Mentana**, **Edda**, **Balilla**, **Fanfulla**, **Littorio** successivamente rinominato Libero. E tanti altri ancora e molti di questi ebbero diffusione anche all'estero, in particolare il **Senatore Cappelli**. Alla metà del secolo scorso, da poco conclusa l'ultima guerra, da diversi laboratori di ricerca italiani sono usciti nuove sementi e quindi nuovi grani, detti **"moderni"**, essendo il frutto di un'accurata selezione, fatta tra piante più basse, meno tardive (per gli ambienti caldi) e con glutine tenace, ottenuti, oltre che per incrocio, anche con interventi d'altra natura. Esistono anche grani moderni con glutine poco tenace e relativamente tardive, messi a punto per usi e ambienti ben determinati.

E a proposito di interventi d'altra natura, fra i grani "moderni", il **Creso**, registrato in Italia nel 1974, è una cultivar di frumento duro autunno-primaverile medio-precoce, ottenuta mediante ibridazione e successiva selezione. Questa varietà proviene dall'incrocio di un frumento duro del *Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo - CIMMYT* ((Yt 54 N10-B) Cp2-63) Tc2, derivato da un incrocio tra grani duri e teneri con una linea mutante indotta da una irradiazione combinata di neutroni e raggi gamma nel frumento duro Cappelli, entrambi a paglia corta. E, come il Creso, ce ne sono altri e l'ho citato perché si veda come si ottengono oggi i frumenti, mediante anche interventi esterni tipo l'irradiazione di neutroni e raggi gamma. Come si vede, lo stesso Senatore Cappelli non è più quello originale prodotto da Nazareno Strampelli, essendo stato più volte modificato, anche con irradiazioni varie.

Fra i grani moderni cito il **Bologna**, che risale agli inizi del presente secolo ed è attualmente fra le sementi più diffuse in Italia.

Nel frattempo, in questi ultimi decenni, come abbiamo ricordato il mese scorso, l'insufficiente produzione italiana ha costretto molti Mulini ad acquistare grano direttamente dall'estero, in particolare da USA, Canada, Francia, Russia, Ucraina, Australia, e altri Paesi ancora, dei quali il più delle volte si conosce poco, solo che, come confermano gli accertamenti doganali, si tratta di grani sani con le caratteristiche minime previste dalle leggi italiane.

Ho raccontato tutto questo per sintetizzare al massimo l'evoluzione del grano che nel corso del tempo ha subito numerosi incroci sia naturali che voluti, con interventi anche più forti, come il grano da semina che l'Italia importa e che è sterile, per cui una volta trebbiato non si presta ad essere nuovamente seminato, come sono quasi tutti i grani che entrano nei mulini, la cui farina arriva nei panifici, nelle pizzerie, nei pastifici, nelle pasticcerie. Ritengo sia necessario che chi lavora nell'arte bianca non solo sappia tutto ciò, ma gli sia molto utile approfondire l'argomento consultando libri seri di studiosi del settore, quindi operi nel suo quotidiano lavoro delle scelte a ragion veduta. Ora quasi tutti i grani presenti sul mercato sono di questo tipo, meno alcuni grani antichi rimasti immuni da manipolazioni e incroci, come il **Khorasan italiano**, il **Castelvetro**, il **Timilia**, il **Verna**, il **Russello** e pochi altri.



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

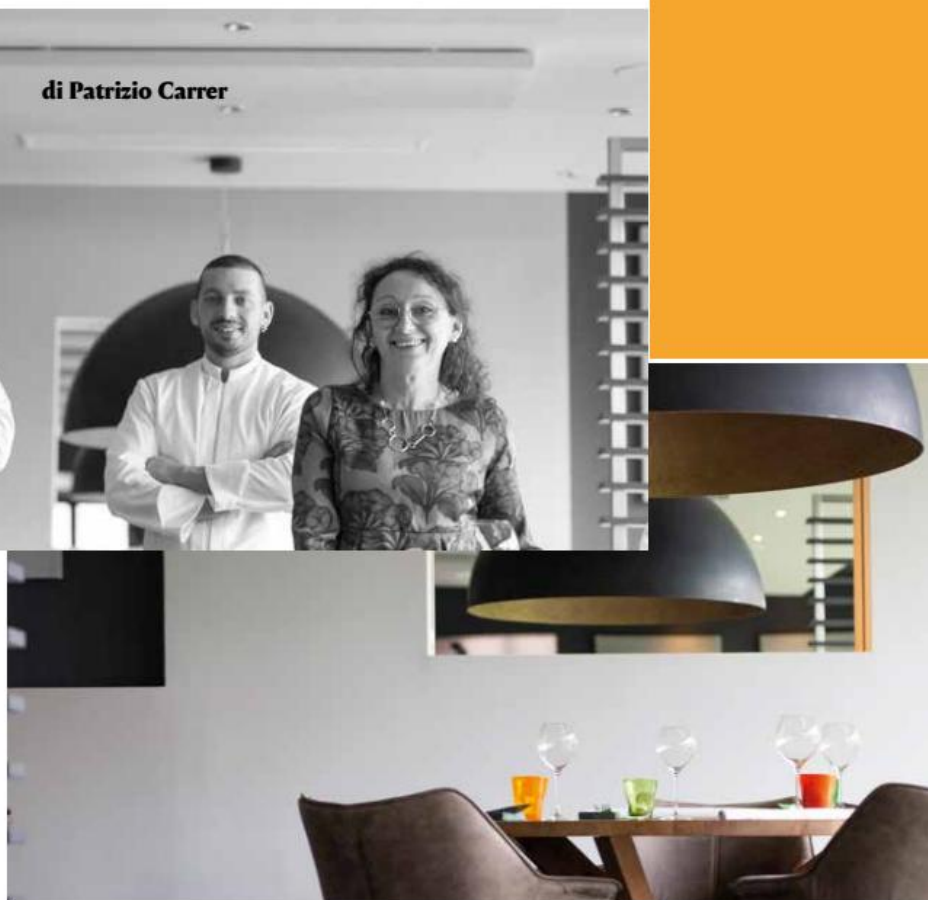
Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

I lievitati gastronomici del ristorante “La Fortuna”

di Patrizio Carrer

Aperto nel 1974 il ristorante “La Fortuna Cucina Dinamica” ha avuto un interessante percorso di crescita che lo ha trasformato da osteria a ristorante gastronomico. Quella de “La Fortuna Cucina Dinamica” è una storia che si ripete molto spesso: un’attività di famiglia (un bar aperto a metà degli anni '70 e allargatosi alla cucina), una location che seppur vicina alle grandi città, rimane a misura d'uomo (Campagnola Cremasca è un comune con circa 600 abitanti a 45 km da Milano) e dei protagonisti (la famiglia Mariani), che decidono di dare una svolta importante alla propria offerta gastronomica. Il cambiamento avviene nel 2008 quando Luca Mariani e la moglie Sonia decidono di offrire ai propri clienti una pizza fuori dai canoni - oggi diremmo gourmet - con ingredienti selezionati e preparati secondo i dettami dell'alta cucina. Nel 2013 lo chef Simone Livraghi arriva a “La Fortuna” proponendo una cucina ambiziosa e innovativa, un servizio gastronomico a 360°. Il cambiamento diventa totale nel 2018, quando vengono intrapresi degli importanti lavori di ristrutturazione e nel menù viene introdotto il concetto di “lievitato gastronomico”.

SOPRA
lo staff de La
Fortuna Cucina
Dinamica



I “lievitati gastronomici”

Il nuovo corso de “La Fortuna Cucina dinamica” si vede sia nel locale, moderno ed essenziale, che nel menù: lo chef Livraghi sostituisce la pizza tradizionale con il “lievitato gastronomico”, realizzato nella stessa grammatura di un piatto da portata e guarnito con gli ingredienti di alta cucina. Questa intuizione si rivela vincente e viene ampiamente ripagata dalla clientela, favorevolmente

colpita dall’alta qualità dell’offerta gastronomica. Un’eccellenza a tutto tondo, con una pregiata carta dei vini con circa 150 etichette, distillati di alto livello e una piccola scelta di cocktail.

RICETTA

Baccalà mantecato con zucca, cardoncelli, bacon tostato e liquirizia



Ingredienti:

zucca, stracciatella di bufala, cardoncelli, bacon, liquirizia baccalà, evo, polvere di pomodoro.

Procedimento:
(ingredienti per 4 persone)

CREMA DI ZUCCA:

100g di zucca, 60g di brodo vegetale, sale, pepe, zucchero quanto basta, 1 scalogno. Soffriggere lo scalogno in una casseruola con salvia, aggiungere la zucca pulita e tagliata a dadini, aggiungere sale, pepe, zucchero e brodo, lasciare bollire per 5 minuti e poi frullare (con minipimer se possibile).

CARDONCELLI:

lavarli e pulirli, tagliarli con l'aiuto di una mandolina, una parte va lasciata cruda, l'altra va tritata con olio, sale e aglio.

BACCALÀ:

150g di baccalà dissalato, cuocerlo a vapore per 8 minuti, raffreddarlo e infine lavorarlo con frusta aggiungendo 60g d'olio evo.

BACON TOSTATO:

far arrostitire fette di bacon su una teglia, mettere in forno a 180° per 10 minuti, raffreddarle e frullarle (con bimbi) fino in polvere.

IMPASTO:

80g farina 0, 20g farina integrale, 1g lievito, 1g sale, 5g olio, 80g acqua.

2 tecniche:

1) DIRETTO

2) BIGA: pre impasto di lievito, farina, acqua, da far lievitare 10/12 ore, il giorno prima, poi aggiungere gli ingredienti restanti. Una volta lievitato nel padellino cospargerlo di crema di zucca al posto del pomodoro

COTTURA: in forno a 270° per 7 minuti, una volta cotta finire con gli altri ingredienti.





Ever Green

Ingredienti:

scarola, cime di rapa, stracciatella, olive di gaeta, acciughe, clorofilla in polvere basilico, sedano rapa.

Procedimento:

(ingredienti per 4 persone)

CREMA DI CIME DI RAPA/SEDANO RAPA:

100g di cime di rapa/sedano rapa, 60g brodo vegetale, sale, pepe, zucchero quanto basta, 1 scalogno da soffriggere in una casseruola con la salvia, poi aggiungere le cime di rapa/il sedano rapa pulite e tagliare a dadini, mettere sale, pepe, zucchero e brodo, lasciare bollire per 5 minuti e infine frullare (con minipimer).

SCAROIA:

200g, tagliare e spadellare in padella con aglio e olio.

IMPASTO:

80g farina 0, 20g farina integrale, 1g lievito, 1g sale, 5g olio, 80g acqua.

2 tecniche:

1) DIRETTO

2) **BIGA:** pre impasto di lievito, farina, acqua, da far lievitare 10/12 ore, il giorno prima, poi aggiungere gli ingredienti restanti. Una volta lievitato nel padellino cospargerlo di crema di cime di rapa al posto del pomodoro.

COTTURA: in forno a 270° per 7 minuti, una volta cotta la finisci con gli altri ingredienti.





Pizza Leggera ai Cereali

*per proposte uniche, digeribili
e bilanciate.*



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

**Prossima uscita,
PIZZA GOURMET**

scarica subito l'app

GreciXte

Download on the
App Store

Google play

#grecipizzabook



Pizza e olio

L'olio di oliva è un condimento assolutamente naturale. Fa parte degli alimenti necessari per mantenersi in salute. L'extravergine, la tipologia migliore, è un prodotto che, come il vino, può esaltare, riequilibrare e penalizzare un piatto. L'uso deve essere giustamente moderato per limitare l'eccesso di calorie e aumentare l'untuosità del piatto. Il suo migliore impiego è a crudo, ma tiene molto bene alle alte temperature (185-190°).

di Virgilio Pronzati

Esistono oltre trecentocinquanta varietà di olive. Molte di queste hanno caratteristiche ben distinte, caratterizzando ognuna, i rispettivi oli, spazianti dall'odore e sapore delicato o leggero al medio intenso e al molto intenso. Gli aromi dei buoni extravergini sono in gran parte vegetali.

Tra i più diffusi, i sentori d'erba di campo appena falciata o un pò essiccata, di ortaggi a foglia come rucola, radicchio, cime di rapa, borragine, brattee e cuore di carciofo, foglie di ravenello e pomodoro, erbe aromatiche come timo, salvia e menta selvatica, essenze di alberi come il bosso e di alcune conifere. E ancora di peperoncino e pepe bianco, melanzana, mela verde, banana, fico e agrumi non ancora maturi e, di frutta secca, come pinolo, mandorla, nocciola e noce.

Restando sul tema, ossia l'uso di oli extravergini per condire le pizze, come per i vini, segue lo stesso criterio adottato per tutti i piatti cosiddetti salati, cioè per contrapposizione, riequilibrando così lievi o decise percezioni e disarmonie del piatto, esaltandone pregi e armonia.

Dalle pizze cosiddette "madri", ne sono nate moltissime altre, di cui una parte discutibile, secondo l'estro e la capacità dei pizzaioli che, come i cuochi, sperimentano intelligentemente nuove versioni, tenendo sempre conto della qualità degli ingredienti di base, la compatibilità tra essi, la loro resistenza alle alte temperature o aggiungerli prima di servirla, e non ultimo, mantenere la salute a tavola del cliente.



Eccone una breve panoramica e un suggerimento sugli extravergini da abbinarci.

Napoletana:

(Passata di pomodoro, origano, olio extravergine d'oliva italiano e sale). Se la passata di pomodoro non è condizionante, ci vogliono extravergini DOP medio intensi sia al naso che al sapore come il Cilento e il Sabina.

Marinara:

(Passata di pomodoro, filetti di alici sotto sale, olio extravergine di oliva, origano essiccato, sale marino, capperi sotto sale), ci vogliono extravergini DOP dal leggero al medio fruttato come il Penisola Sorrentina e il Garda Bresciano.

Margherita:

(Passata di pomodoro, mozzarella Dop o campana, basilico, olio extravergine d'oliva e sale), ideali gli extravergini DOP dal fruttato vegetale leggero ma armonico come il Riviera Ligure Riviera dei Fiori e Tergeste.

+QUALITA'

-SPRECO



ACQUISTA
SEMPRE CON
SCONTI DA
-15% A -25%
SU WWW.SPRAYLEGGERO.IT



**Quattro stagioni:**

(Passata di pomodoro, cozze, funghi freschi, prosciutto cotto, mozzarella, olio extravergine d'oliva, sale e pepe), vanno bene extravergini DOP dal fruttato medio tendente all'intenso come l'Irpinia Colline dell'Ufita e Aprutino Pescara

Capricciosa:

(Passata di pomodoro, mozzarella Dop o campana, carciofini e funghetti sott'olio, prosciutto cotto, olive nere, olio extravergine d'oliva, sale e pepe bianco), ci vogliono extravergini DOP dal fruttato medio-intenso come il Terre Aurunche e il Brisighella

Ai frutti di mare:

(Filetti di pomodoro, frutti di mare, aglio, olio extravergine d'oliva e sale). Gli umori salsi dei frutti di mare e delle acciughe si completano con extravergini DOP leggermente vegetali-fruttati come il Colline Pontine e il Molise

All'acciuga:

(mozzarella, filetti d'acciuga sott'olio, basilico, olio extravergine d'oliva italiano, sale e pepe). Appetitosa e decisa, l'acciuga si sposa ad extravergini DOP e IGP dal fruttato medio come il Dauno Gargano e il Monti Pisani

Ai funghi:

(porcini freschi, aglio, prezzemolo, olio d'oliva italiano, sale e pepe). Per meglio esprimere gli aromi di sottobosco dei funghi, sono ideali extravergini DOP e sapidi e dal fruttato-vegetale quasi maturo come il Canino e il Colline di Firenze

Con salsicce e salumi:

(salsicce di maiale, coppa, soppressata, polpa di pomodoro, sale e pepe). Sapori decisi che si armonizzano con extravergini DOP di buona struttura e persistenza come il Terre di Bari e il Monte Etna

Ai formaggi:

(fontina, caciocavallo, asiago, caciotta d'Urbino, aglio, olio d'oliva, sale e pepe). Essendo i grassi vettori di saporosità, per questa pizza sono necessari extravergini DOP pieni ma armonici e dal leggero piccante come il Monti Iblei e Sardegna.

Vegetali:

(radicchio trevigiano, zucchini, pomodori, melanzane, aglio, olio extravergine, origano e sale), extravergini DOP pieni e persistenti come il Chianti Classico e il Bruzio.





**Non sceglierne
uno qualunque,
se puoi avere
quello giusto!**

FIOR DI FETTA

Gusto delicato ed equilibrato,
per preparazioni sia a freddo che a caldo,
anche ad alte temperature.

FETTA GOLOSA

Sapore speziato,
ideale per preparazioni a freddo.

FETTA GUSTOSA

Aroma delicato ed equilibrato,
ideale sulla pizza perché resiste
alle alte temperature.

COTTO MINI

Sapore intenso, perfetto
per preparazioni a freddo
o a basse temperature.



Tutta la gamma di prosciutti cotti Galbani Professionale sono senza glutine e senza derivati del latte.



Scopri tutti i prodotti nello shop on line: www.galbaniprofessionale.it

Seguici su:





food in sud

Il salone mediterraneo
della ristorazione & dell'accoglienza

26-28 GENNAIO 2020
MARSEILLE CHANOT
FRANCIA

NUOVO !

Campionato Mondiale della
Pizza 2020: la selezione fa
tappa a Marsiglia!



SELECTIONS
MARSEILLE

La tua tessera d'ingresso gratuita
sul www.foodinsud.com
con il codice **FVIP20**



foodinsud.com
#FoodinSud

La migliore pasticceria inizia qui.

FARINE MOLINO NALDONI PER L'ARTE DELLA PASTICCERIA:

- naturali al 100%,
senza enzimi e agenti chimici
- per impasti facilmente lavorabili
e stabili nel tempo
- ideali per le lavorazioni artigianali
- studiate per le diverse specialità dolciarie



Ginevra

La farina per biscotti,
crostate e pasta frolla



Nizza

La farina per bignè,
ciambelle e pan di Spagna



Praga

La farina per croissant,
e pasta sfoglia



Vienna

La farina per panettoni,
pandori e colombe

VI ASPETTIAMO AL
SIGEP DI RIMINI
PRESSO IL NOSTRO
NUOVO STAND
18-22 GENNAIO 2020
PAD. B5 STAND 192

Matrimonio tra dolci e vini

di Virgilio Pronzati

Nei periodi festivi, in particolare quelli di Natale e fine anno, è il momento dei dolci. Irrrinunciabili golosità per grandi e piccini, che troneggiano sulle tavole degli italiani. Oltre i dolci casalinghi di fanciullesca memoria che caratterizzano tutti i comuni del nostro stivale, ci sono quelli di notorietà nazionale, conosciuti e apprezzati anche all'estero. Spesso i dolci, come succede per altri cibi, sono penalizzati per abbinamenti sbagliati. Premesso che i dolci sono classificati secondo le tipologie e temperature.

Quindi freddi e caldi, a pasta lievitata e non, secchi, torte farcite ecc. Ecco alcuni suggerimenti per appezzarli al meglio. Col pandoro, Saint Honoré, bavarese ai frutti bianchi, alla vaniglia, e panna cotta, l'Asti servito a 8-9°C in coppe con stelo alto. L'effervescenza, freschezza e l'aromaticità del vino ne riequilibrano la paciosa percezione grassa.

Il panettone e la veneziana essendo meno grassi ma con aromi più composti per i canditi, si abbinano bene con i Moscato d'Asti, dell'Oltrepò Pavese e dei Colli Euganei, serviti come i precedenti. Con la gubana - se la grappa non predomina - vini passiti come Verduzzo di Ramandolo, Recioto di Gambellara e Moscato di Noto, serviti a 7-8°C in piccoli calici a tulipano con stelo alto.

Col panforte ricco di frutti secchi e spezie, ci vogliono rossi dolci e pieni come Recioto della Valpolicella, l'Elba Aleatico e il Manduria passito, serviti a 9-10°C in piccoli calici con stelo alto. Mentre con la cassata (torta) vini bianchi dolci e passiti di grande persistenza aromatica come i Moscato di Pantelleria passito, Valle d'Aosta Moscato di Chambave Passito e Moscato di Trani, serviti a 8-9°C in ampi tulipani con stelo alto. Biscotti come cantucci, pasta frolla e petit four e altri similari, Vin Santo del Chianti, Caluso Passito, Marsala Oro Dolce, serviti alle stesse modalità dei precedenti.

Gli stessi vini con dolci al cioccolato dove quest'ultimo non supera il 35%. Se maggiormente prevalente, vini liquorosi come Porto Ruby, Sherry cream, Madeira Malsey e Malaga Dolce Negro, serviti a 10-11°C in calici medi e panciuti. Con torte di pan di Genova* farcite con liquori, distillati e creme, solo liquori dolci. Nessun vino con torte gelato, per la bassa temperatura che causa l'anestesia delle papille gustative.





*Il nome Pan di Spagna deve essere cambiato in **Pan di Genova**. Infatti, la sua origine non è spagnola ma italiana, e precisamente di Genova. La sua creazione è molto antica. Sue notizie risalgono al 1500, quando fu inserito tra i mangiari dei commensali della Repubblica genovese. Ma la sua notorietà si affermò soprattutto nella metà del secolo XIX, quando col nome Pan di Genova, fu inserito dalla scuola di Berlino nella prova di esami per maestri pasticceri. A ricordo della Spagna,

un interessante aneddoto. Nel 1749, quando l'ambasciatore della Repubblica di Genova, il marchese **Domenico Pallavicini**, ospite a corte di **re Ferdinando**, col fine di conquistarsi le simpatie del monarca, fece preparare dal suo cuoco personale **Giovanni Battista Cabona**, un dolce in onore del re spagnolo, che chiamò Pan di Spagna. Dolce già conosciuto e consumato dai genovesi circa due secoli prima.

FORNI A LEGNA
COMBINATI A GAS E PELLETT
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



Sigep **ABtech**
expo

18-22 01.2020
Fiera di RIMINI

PAD. B7
STAND 008

La tradizione su misura per ogni esigenza



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

La Torrente, un viaggio di gusto.

I Pomodorini Datterini La Torrente sono il compromesso ideale tra piacere e benessere. Il loro sapore lascia stupiti al primo assaggio e conquistati al secondo. Raccolti a mano e lavorati in giornata, hanno una pelle sottilissima e un cuore povero di semi.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



PIZZA EXPERIENCE

15-18
FEBBRAIO
2020
RIMINI EXPO
CENTRE
ITALY

beerandfoodattraction.it

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT
EXPERIENCE SHOW



in contemporanea con

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

BBTech expo
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE



in collaborazione con

organizzato da



**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

So

PIZZA E PASTA ITALIANA

DICEMBRE

2019

LA BIRRA



Nasce il Napoli Beerfest

di Alfonso Del Forno

Nel week end che precede il Natale, 21 e 22 dicembre, Napoli sarà il cuore pulsante della birra artigianale italiana. Tra le mura dell'edificio simbolo del capoluogo partenopeo, Castel dell'Ovo, si terrà la prima edizione del Napoli Beerfest, evento che porta per la prima volta in città una selezione tra i migliori produttori di birra artigianale italiana. I piccoli produttori indipendenti sono artigiani che mettono a frutto la loro arte per la realizzazione di birre di alta qualità, con grande attenzione rivolta al territorio di appartenenza. Le dimensioni dei microbirrifici non sono tali da permettere una forza comunicativa che possa competere con i grandi gruppi industriali. Il Napoli Beerfest ha lo scopo di aggregare le forze dei birrifici artigianali campani per proporsi all'attenzione del grande pubblico con una comunicazione

univoca che permetta di raccontare, dalla viva voce dei protagonisti, le storie delle singole realtà. L'organizzazione di un evento nella città di Napoli, capoluogo di regione, ha un forte valore simbolico e rappresenta l'occasione per far conoscere le produzioni artigianali al più ampio pubblico possibile. Sarà fondamentale la presenza di birrifici extra regionali, per la creazione di una rete che stimoli il confronto e la crescita dei piccoli produttori indipendenti, per la diffusione della cultura brassicola di qualità sul territorio.



LA BIRRA

Le birre non saranno le uniche protagoniste di questo evento, visto il coinvolgimento di artigiani del cibo, che proporranno le specialità gastronomiche che rendono Napoli e la Campania protagonista nel mondo. Ciro Salvo, Leopoldo Infante, Pastificio Di Martino e Poppella sono solo alcuni dei protagonisti dell'area food di questo evento.

Il Napoli Beerfest non è una festa della birra, ma un megafono di cultura territoriale che proporrà molti contenuti, dai racconti sulla produzione della birra, alla degustazione, passando per uno degli argomenti più importanti, l'abbinamento cibo-birra. Saranno promossi incontri sul consumo consapevole e dibattiti sulla valorizzazione del territorio, attraverso l'utilizzo di materie prime, rappresentative della biodiversità, da impiegare nella produzione della birra.

L'evento nasce per mostrare l'aspetto più interessante della birra, quello delle produzioni artigianali. Per vivere nel migliore dei modi questa esperienza, è necessario che il luogo sia quello giusto. Castel dell'Ovo, oltre ad essere uno dei simboli di Napoli più conosciuti nel mondo, è quello che più di altri si presta a far vivere un'esperienza unica ai suoi ospiti. Nelle sale del Castello sembra riecheggiare l'atmosfera della Villa di Lucullo, sulle cui ceneri è stata costruita la struttura. Così come nelle cene luculliane, il Napoli Beerfest accoglierà gli ospiti coinvolgendoli nell'atmosfera conviviale che solo la birra riesce a regalare, con un'esperienza sensoriale da vivere con i piatti della tradizione napoletana che accompagneranno le decine di birre artigianali presenti. Per avere informazioni sempre aggiornate sull'evento, consultare il sito www.napolibeerfest.it.

Illustrazioni di
Antonella Manenti





Forno E100 E TUTTO È PIÙ SEMPLICE.

- * ZERO EMISSIONI CO₂
- * PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- * ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- * ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- * RIDOTTO COSTO ESERCIZIO



Pastaline è un brand di VELMA srl
Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434
info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

Campionato Pizzaioli d'Italia 2019, da Catania gli 5 ultimi finalisti



Durante il salone Ristora Hotel Sicilia (16- 19 novembre, Catania) si è tenuta l'ultima selezione del Campionato Pizzaioli d'Italia 2019. Alla gara hanno preso parte 30 concorrenti che, in ottemperanza con il tema della competizione di quest'anno, hanno portato una pizza farcita con un'eccellenza locale: il Pistacchio di Bronte.

Ad aggiudicarsi il primo posto è Damiano Sghembri, della pizzeria "Deliziosa" di Niscemi, in provincia di Catania che assieme agli altri 5 concorrenti classificatisi con il punteggio più alto, accedono alla Finalissima che si terrà a Riva del Garda, in occasione del Salone Hospitality.

Appuntamento a Riva del Garda il 3 febbraio 2020 con la finalissima del



Main partner dell'evento:

Molino Agugiario e Figna - Le 5 Stagioni
Prontofresco Greci

Partner: Moretti forni

	Cognome	Nome	Pizzeria	Città/località	prov
1	Schembri	Damiano	La Deliziosa	Niscemi	CT
2 ex aequo	Vinciguerra	Flavia	L'Angolo Nascosto	Enna	EN
2 ex aequo	Ciulla	Pierpaolo	Caffè Scandura	Biancavilla	CT
3	Conti	Saverio	Il Rustico dei Fratelli Conti	Acireale	CT
4	Diolosà	Alessandro	Caffè Scandura	Biancavilla	CT
5	Barone	Gioiele Gaspare	Pizza Jò	Modica	RG

La classifica completa è disponibile on line sul sito: www.pizzaepastaitaliana.it

Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



Prodotti preziosi anche per un **gradito regalo gastronomico** e naturalmente come di consueto ingredienti specializzati per **pizze sfiziose e ricche**.

Natale sta arrivando e si accende il clima di festa!

La **Sanfelici Franco srl** è lieta di accompagnarvi con tutti i nostri prodotti, in questo mese speciale.

Prodotti **pregiati**, ricercati di **alta qualità**, ideali per presentare **ricchi aperitivi nei giorni di festa**, per imbandire le tavole dei **migliori ristoranti** in occasione di cene e pranzi natalizi.



L'alta qualità dei prodotti Sanfelici ha fatto sì che la nostra azienda diventasse sponsor anche di questa edizione di **Master Pizza Champion e Chef per una notte**.

La Sanfelici Franco Vi augura i più sfiziosi Auguri di Buone Feste.

Buon Natale

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it

www.sanfelici.it



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2020!

Appuntamento
dal 21 al 23 aprile
a Parma

Ci siamo! Dal 21 al 23 aprile ritorna il Campionato Mondiale della Pizza, la tre giorni da non perdere, dedicata alla pizza e ai pizzaioli. La manifestazione, si svolgerà al Palaverdi di FiereParma è ad oggi la più importante competizione internazionale dedicata al piatto italiano più conosciuto del mondo.



Nell'ultima
edizione 775
tra chef e
pizzaioli da
42 nazioni

**Le iscrizioni cominceranno
il 2° dicembre 2019, sul sito
www.campionatomondialede lapizza.it**

sarà possibile scegliere: il tipo di competizione, il giorno di partecipazione e confermare subito la propria iscrizione, fino ad esaurimento dei posti disponibili. Vista la grande richiesta è consigliabile non aspettare troppo, e confermare tempestivamente la propria partecipazione.

Vi aspettiamo al Campionato Mondiale della Pizza, 21-22-23 aprile, Parma Italy

**VI
ASPETTIAMO**



#EXPRESSYOURSELF

PARMA, ORE 04:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



NUOVA LINEA



Pasquale, pizzaiolo genuino, da sempre attento alla sostenibilità.

Per le sue pizze ha scelto le farine biologiche Le 5 Stagioni, ottenute da grani 100% italiani. È il suo modo per sostenere le realtà agricole del nostro territorio e per offrire ai suoi clienti pizze dal gusto ricco, rustico e autentico proprio come lui!

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  

Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

2020

APRILE

21-22-23

METTITI ALLA PROVA

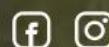
- PIZZA CLASSICA
- PIZZA A DUE
- PIZZA IN PALA
- PIZZA IN TEGLIA
- PIZZA PIÙ LARGA
- TROFEO HEINZ BECK
- PIZZA SENZA GLUTINE
- PIZZAIOLO PIÙ VELOCE
- PIZZA NAPOLETANA STG
- STILE LIBERO INDIVIDUALE

29[^] EDIZIONE



ISCRIVITI SUBITO

→ www.campionatomondialedellapizza.it
→ info@campionatomondialedellapizza.it



È una *fake* news o non è una *fake* news?

Questo è il dilemma

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista



Saltare i pasti è un buon metodo per dimagrire

Secondo una delle più radicate e comuni credenze in fatto di dimagrimento, saltare i pasti è una tecnica molto efficace per perdere peso perché si pensa che privando l'organismo di calorie e nutrienti si possa ottenere una riduzione della massa grassa. A colazione un caffè, un'insalatina poco condita a pranzo, mangiare solo a cena, etc. tutti questi comportamenti riducono le calorie ingerite, si perde peso, ma spesso si tratta solo di acqua e massa magra, non di grasso. Il dimagrimento dura comunque poco perché il metabolismo si adatta alle ristrettezze caloriche cui è stato sottoposto e riduce la sua attività, cosicché anche assumendo solo 1000 calorie al giorno si perderà pochissimo grasso e si avrà molta fame. Pertanto, la convinzione che saltare i pasti sia un metodo efficace per dimagrire è completamente priva di fondamenta scientifiche. Infatti, quando non consumiamo un pasto il nostro corpo reagisce manifestando

un fisiologico calo di glucosio, che si porta dietro due "effetti collaterali" ben distinti: da un lato abbiamo un irrefrenabile desiderio di cibo, in particolare di carboidrati, proprio per riportare gli zuccheri a livelli normali; dall'altro l'abitudine di saltare i pasti, nel lungo periodo, ci fa perdere la massa magra provocando un rallentamento del metabolismo. Al contrario, se consumiamo ogni giorno le giuste calorie in tre pasti principali e due spuntini, i livelli di glucosio si stabilizzano e si è più propensi a seguire un'alimentazione sana e adatta alla perdita di peso. Per dimagrire occorre rispettare il proprio bilancio energetico, cioè non introdurre più calorie di quelle che effettivamente si consumano, e seguire una dieta ipocalorica composta da 5-6 piccoli pasti giornalieri, preferendo alimenti con un ridotto tenore in grassi e zuccheri aggiunti e con la giusta quantità di proteine. L'abitudine, quindi, di saltare i pasti per dimagrire è, sotto molti aspetti, una scelta non salutare e soprattutto non efficace.

Mangiare carne rossa fa venire il cancro

L'Agenzia dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che valuta e classifica le prove di cancerogenicità delle sostanze, ha aggiornato, nel 2015, l'elenco degli alimenti potenzialmente nocivi definendo la carne rossa (parte muscolare di manzo, vitello, maiale, agnello, cavallo, etc.) come probabilmente cancerogena e la carne lavorata (sottoposta a salatura, stagionatura, fermentazione, affumicatura o ad aggiunta di conservanti come nitriti e nitrati) come cancerogena.

È fondamentale evidenziare che le ricerche riferiscono dati di correlazioni scientifiche che non possono essere interpretati come prove di una relazione causale tra l'alimento e la malattia: possiamo quindi affermare che esiste un aumentato rischio di sviluppare il cancro se si consuma smodatamente carne rossa o lavorata, ma non possiamo affermare che il tumore comparirà sicuramente come conseguenza del consumo di tale carne. L'aumento del rischio della

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

comparsa di tumori dipende dalla quantità e dalla frequenza di consumo della carne rossa e conservata. Pertanto, la convinzione che la carne rossa faccia venire il cancro è totalmente priva di basi scientifiche. Le carni rosse e lavorate dovrebbero far parte dell'equilibrata alimentazione di un adulto sano e normopeso come indicato dalle linee guida della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), cioè due volte a settimana una porzione di carne lavorata (pari a 50 g) e tre volte a settimana una porzione di carne rossa (pari a 100-150 g), valori calcolati sulla base dei nutrienti necessari come proteine ad alto valore biologico, vitamina B12 e ferro. Tuttavia, il consumo di questo tipo di carne va sempre valutato in base alle proprie necessità e stato di salute: una persona anemica, una donna in gravidanza, un bambino, un anziano, etc. avrà un bisogno maggiore di ferro e di vitamina B12, preziosi nutrienti della carne rossa difficili da reperire e assimilare in buone quantità dagli alimenti vegetali.

**Sono incinta: devo mangiare per due?**

Circolano tantissime credenze popolari in tema di gravidanza ed alimentazione: secondo una delle teorie più comuni, durante i nove mesi di attesa la futura mamma deve mangiare per due perché ha bisogno sia di nutrire correttamente sé stessa, sia di assicurare al bambino la giusta quantità di cibo. Bisogna sempre tenere a mente che l'alimentazione influenza direttamente la salute della gestante, l'andamento della gravidanza nonché lo stato di nutrizione del nascituro: mangiare di più va bene, ma mangiare per due, può causare problemi di salute alla mamma e anche al bambino. Pertanto, la convinzione che le donne in dolce attesa debbano mangiare per due è completamente priva di fondamenta scientifiche. Mangiare il doppio in gravidanza può determinare un eccessivo aumento di peso che, a sua volta, può causare problemi di salute come il diabete gestazionale, l'ipertensione e l'obesità. Anche per il nascituro i rischi del surplus di calorie non sono da sottovalutare: se la futura mamma introduce troppa energia, il piccolo avrà una maggiore probabilità di diventare un bambino obeso o diabetico. Per questa ragione le linee guida consigliano di non mangiare più del solito nei primi due mesi di gravidanza e, dal terzo mese in poi, di non superare in media le 200-300 kcal quotidiane in più.





13. – 17.03.2020

Leading the way

Five days that
push your business
forward by years.

INTERNORGA.com

A cena pane e pasta fanno ingrassare?

L'idea che pane, pasta, riso è molto diffusa facciano ingrassare, specialmente se mangiati a cena. Questi alimenti, di qualsiasi farina siano fatti (frumento, mais, farro, quinoa, kamut, tutte le varietà di riso), sono ricchi di carboidrati cioè zuccheri che apportano 4 calorie per grammo ma, a prescindere dal momento in cui si decide di mangiarli, non fanno necessariamente ingrassare! Nell'equilibrata alimentazione i carboidrati rappresentano la maggiore fonte di energia: vanno perciò mangiati ad ogni pasto nelle giuste quantità. Generalmente è mangiare più del dovuto che fa ingrassare, cioè introdurre più energia (grassi, proteine e carboidrati) di quanto si dovrebbe in base all'età e all'attività fisica svolta. Pertanto, la convinzione che mangiare carboidrati a cena fa ingrassare non ha nessun fondamento scientifico, anzi, alcune ricerche sostengono che i carboidrati a cena possano addirittura aiutare a controllare il peso.



Evitare, invece, di consumare a cena pasti troppo abbondanti, soprattutto ricchi in grassi, è un'ottima abitudine poiché, di sera e dormendo, si ha meno necessità di energia. Quello che fa ingrassare non sono necessariamente i carboidrati, ma l'eccesso di calorie apportate da tutti gli alimenti consumati durante la giornata, a partire dalla colazione: mangiando più del dovuto, l'organismo trasforma l'energia in eccesso in grasso di deposito.





Gran Essere



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**. Basato su un impiego totalmente **naturale** del **vapore**, StabilEasy

preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta il **gusto** e l'**aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, il gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?



Gli spinaci contengono tanto ferro?

È molto diffusa l'idea che gli spinaci contengano tanto ferro e che facciano bene agli anemici. Quest'idea è dovuta soprattutto alla diffusione di una credenza amplificata dal simpatico personaggio "Braccio di Ferro". Il ferro è uno dei minerali più importanti del nostro organismo e ricopre un ruolo indispensabile nella formazione dei globuli rossi. Negli spinaci questo minerale si trova in abbondanti quantità, ma siamo sicuri che siano la migliore fonte alimentare? Questa verdura non rappresenta una buona fonte di ferro, perché alcune sostanze presenti negli spinaci ne inibiscono l'assorbimento e solo una piccola percentuale del minerale viene assorbita dall'organismo. Pertanto, la convinzione che gli spinaci siano ricchi di ferro e facciano bene agli



anemici è del tutto priva di basi scientifiche. Il ferro si trova negli alimenti in due forme chimiche: una, più facilmente assorbibile dal nostro corpo (forma EME), si trova in abbondanza negli alimenti di origine animale: pesce, carne, etc. L'altra, meno assimilabile (forma non EME), è presente nei vegetali ma anche nelle uova. Inoltre, negli spinaci freschi vi sono alcune sostanze che diminuiscono l'assorbimento di questo minerale. Gli spinaci sono un'ottima verdura ricca di fibre, vitamine, minerali e antiossidanti, ma non sono la migliore fonte di ferro. Un truccetto che si può utilizzare per assorbire più ferro dagli spinaci e dalle verdure in generale è condirli con del succo di agrumi. Questo perché la vitamina C contenuta in limoni, arance, pompelmi, etc. ne migliora l'assorbimento. In alternativa, si può bere una spremuta d'arancia durante il pasto oppure terminarlo mangiando kiwi o fragole.



th

40

Ospitalità Italia

2020

complesso fieristico di Carrara

dall'1 al 4 marzo

dalle 9:30 alle 18:30

**Attrezzature e forniture per: Alberghi, Ristoranti, Gelaterie,
Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract**

In contemporanea con:



Organizzato da:

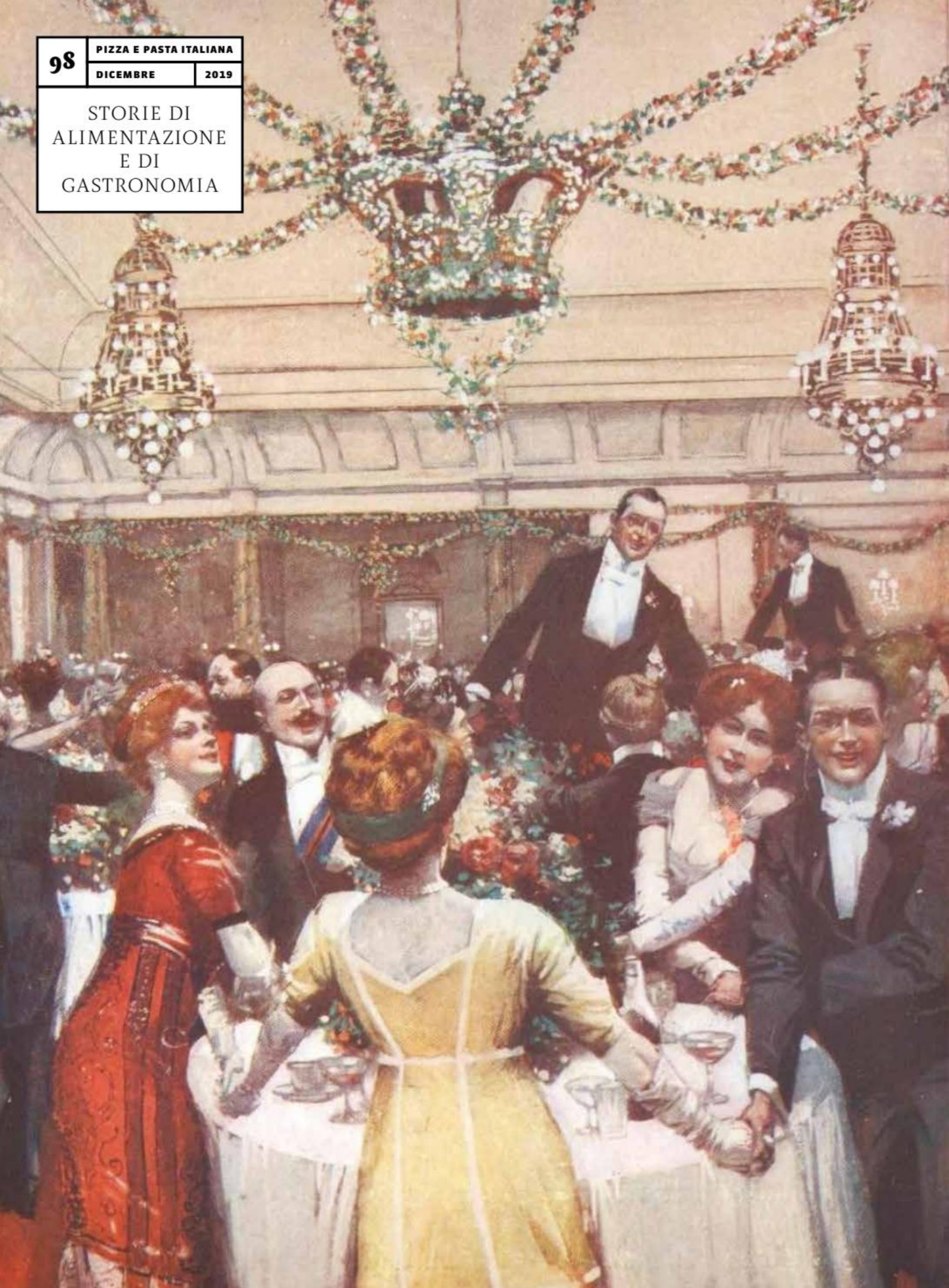


Tirreno C.T.

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

Tel 0585.791770 | Fax 0585.791781
www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

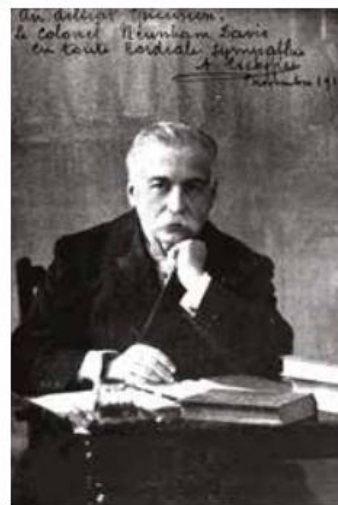


Luigi Carnacina e la grande cucina

di Stefano Buso

A coloro che affermano che i grandi chef sono stati solo e soltanto quelli francesi va data una sola risposta, anzi, un nome: Luigi Carnacina! Già, il celebre cuoco romano non solo diede prestigio alla cucina italiana, ma fu l'unico addetto ai lavori del Belpaese a collaborare a stretto contatto nientemeno che con George Auguste Escoffier e ad apprendere così i suoi insegnamenti e i suoi piatti. La gastronomia nostrana deve molto a Carnacina e i suoi libri sono un bagaglio inestimabile di conoscenza che hanno formato tante generazioni di giovani praticanti della buona cucina. Carnacina è stato uno dei più grandi cuochi di tutti i tempi. Nacque nel settembre del 1888 a Roma e poco più che bambino iniziò a lavorare come aiutante in un'osteria della Capitale. Nessuna meraviglia per la tenera età: sino alla seconda metà del '900 andare "a bottega" a imparare il

mestiere era cosa diffusa, anzi, veniva considerata un'occasione e così fu anche per Carnacina, che, seppur giovanissimo, si armò di voglia di fare e capì che la cucina era la sua strada. Come per altri suoi colleghi, dall'ultima mansione, in pratica quella di garzone-tuttofare, un po' alla volta, salì tutta la gerarchia diventando "chef de cuisine" (il capocuoco). Siamo all'alba del XX secolo, un'epoca che si prospettava ricca di novità e opportunità per tutti. E così Carnacina - all'età di quindici anni - decise di lasciare l'Italia per fare esperienza all'estero. Naturalmente, per un ragazzo di quel tempo che si cimentava ai fornelli la meta agognata era la Francia, poiché andare lì significava avere la chance di lavorare con i più noti chef del tempo. Il cuoco romano aveva voglia di imparare, ma sicuramente anche talento e destrezza. Insomma, sin dagli esordi possedeva i numeri per divenire un "fuoriclasse". La sua fermezza e il desiderio di emergere lo portarono alle cucine del "Ciro's" di Montecarlo, dove ebbe l'occasione di stringere finalmente la mano al grande George Auguste Escoffier col quale, più tardi, lavorò al "Savoy" di Londra - centro internazionale del gusto e dell'ospitalità d'inizio secolo. L'esperienza londinese temprò non poco Luigi Carnacina, tanto che nel 1920 proprio lo chef provenzale lo assunse come direttore di fiducia nel suo "Restaurant de l'Océan" di Ostenda, Belgio. Oltre che cuoco di primordine fu anche maître d'hotel in diver-



IN FOTO,
George Auguste
Escoffier,
fonte:
The gourmet's
guide to
London



A SINISTRA,
Max Cowper,
New Year's Eve at
the Savoy Hotel

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



IN FOTO,
Carnacina -
Buonassisi,
Roma in cucina

si milieu di lusso e, dai primi anni Trenta, responsabile di grand-hotel e ristoranti sia in Europa che in America. Nell'arco di qualche decennio la fama di Carnacina divenne a dir poco planetaria. Alcuni sostengono che la sua cucina venne condizionata da quella di Escoffier. Dinnanzi a una simile ovvietà, va replicato che tutti i cuochi di quegli anni avrebbero stretto persino un patto con il diavolo pur di avere avuto l'identica "chance" dello chef romano, e cioè appropriarsi dell'insegnamento del cuoco più importante e famoso del suo tempo. È infatti noto che Carnacina venne in parte "contagiato" dall'arte magistrale di Escoffier, nondimeno, si distinse da subito per verve creativa, tracciando così la propria rotta professionale destinata, in seguito, a ritagliarsi un posto importante nella storia della gastronomia.

La sua carriera fu costellata di tappe e successi, tuttavia non fu solo un abile chef ma un creatore di ricette sia culinarie che di pasticceria. Nella seconda metà del '900, forte dell'esperienza maturata in oltre mezzo secolo di attività, Carnacina iniziò a dedicarsi alla scrittura di libri e trattati tematici. Si fa presto a dire cinquant'anni come se fossero briscolini: si pensi ai tanti pala-

ti importanti, tra cui sovrani, capi di stato, diplomatici e scienziati, che hanno avuto la fortuna di apprezzare "le delikatessen" del maestro capitolino. Tra altro, nell'arco di tempo compreso tra le due guerre mondiali in cui i mezzi di comunicazione erano pochi arrivare ad essere conosciuti ovunque grazie alle proprie capacità non era una bazzecola. Al giorno d'oggi è più semplice, mentre allora la vetta della notorietà era riservata a pochissimi.

Carnacina ci ha lasciato una cospicua raccolta di libri e pubblicazioni tra cui vanno ricordati "La Grande Cucina" che è un lavoro diviso in sei volumi, a seguire "Il Carnacina" trattato che comprende le ricette più significative dell'opera precedente, poi "Mangiare e bere all'Italiana", lavoro con la collaborazione di Luigi Veronelli, a seguire la "La cucina rustica regionale" sempre con Veronelli. Altro libro da annoverare è "Menu famosi, grandi ricette" realizzato con il giornalista genovese Enrico Guagnini, quindi un'opera dedicata alle uova, per l'appunto "Le uova" dove sono riportate circa trecento ricette a tema; più tardi il "Gourmet internazionale" sorta di finestra privilegiata sull'arcipelago planetario della cucina e, a concludere, "Roma in cucina" assieme al giornalista Vincenzo Buonassisi con disegni di Pinelli e descrizioni sulle origini delle pietanze - tomo ormai introvabile, una chicca per collezionisti o amanti di libri rari.

Dopo una carriera ai massimi livelli, nel 1981 Luigi Carnacina si spegne a Roma alla veneranda età di 91 anni. Più di qualche storico lo definisce una figura "chiave" della gastronomia, non solo uno chef ma in più un eccellente gastronomo. Inoltre, è stato l'unico cuoco italiano a potersi fregiare degli insegnamenti avuti direttamente dal "re dei cuochi" George Auguste Escoffier. Parimenti al celebre chef francese lasciò un'importante traccia letteraria, poiché comprese che il sapere non deve essere patrimonio di pochi favoriti dalla sorte. Sono tante le generazioni di operatori culinari che si sono formati sulla scia di Carnacina facendo tesoro della sua professionalità. In suo onore, dal 1973, è intitolata la scuola alberghiera (IPSSAR) di Bardolino, in provincia di Verona e la succursale di Valeggio sul Mincio.



**CI IMPEGNIAMO
OGNI GIORNO
PER OFFRIRVI
FARINE DI OASI
100% ITALIANE, SICURE
E DALLE ELEVATE QUALITÀ
NUTRIZIONALI**

3 REGIONI,
30 AZIENDE AGRICOLE,
1 TEAM DI AGRONOMI DEDICATO,
1 PROGETTO DI AGRICOLTURA
SOSTENIBILE CON DISCIPLINARE,
CERTIFICAZIONE ISO 22005,
10 FARINE,
100% ITALIANE.

Forti di un'esperienza ventennale nel settore del biologico e di un consolidato disciplinare di produzione, abbiamo avviato 5 anni fa un progetto di filiera 100% italiana e certificata in ogni sua fase: dalla selezione del seme italiano più adatto ad ogni terreno all'identificazione delle migliori aziende agricole; dalla definizione del percorso di coltivazione alla raccolta e lo stoccaggio dei cereali; dalla macinazione alla spedizione del prodotto finito.

Tutto avviene in Italia, nella massima trasparenza, per poter dar vita a linee complete di farine buone per il palato e per la salute.



SEMINA



COLTIVAZIONE



RACCOLTO



MACINAZIONE



COMMERCIO



©2019 Molino Rachello Srl
Via Everardo, 45 - 31056
Musestre di Roncade (TV)
T. 0422 82 33 64
E. info@molinozachello.it
molinozachello.it



Il futuro della Pizza

Concludiamo la nostra storia
immaginando il domani



di Giampiero Rorato

Siamo arrivati alla conclusione del nostro lungo viaggio nel corso del quale abbiamo raccontato alcuni fra i momenti e gli aspetti più interessanti della storia della pizza e ora è il momento di guardare al futuro, cercando di capire come esso sarà per le pizzerie e per la pizza. Se è vero che la pizza è il piatto quotidianamente più mangiato nel mondo è altrettanto vero che la parte del leone la fanno le Aziende multinazionali che sfornano milioni di pizze pronte per il consumo, come anche pizze surgelate che emigrano in ogni continente, pronte per essere riscaldate al bisogno.

È purtroppo vero che i pizzaioli artigiani, anche se il loro numero è in aumento, sono ormai una minoranza, non dimenticando che le pizze surgelate entrano anche in molte pizzerie da asporto - la trasmissione della Rai "Report" ha mostrato qualche anno fa quel che succedeva in alcune pizzerie da asporto di Venezia. Poi, col nome di "pizzeria", anche artigiana, magari anche eccellente, si producono quelle che nella lingua italiana sono definite "focacce", magari arricchite da una farcia pregiata, chiamando poi questo prodotto, in modo del tutto improprio e fuorviante "pizza gourmet".

2 // 3 // 4 // 5
FEBBRAIO
2020

TRENTINO



graphics | TheStudio / ph | Damiano Verdiani

RIVA DEL GARDA FIERECONGRESSI LANCIA

IL NUOVO **MARCHIO** DELL'ACCOGLIENZA

EXPO RIVA HOTEL DIVENTA **HOSPITALITY**

La 44° edizione della più completa fiera italiana dedicata all'ospitalità e alla ristorazione vi aspetta a Riva del Garda. Contract&Wellness, Beverage, Food&Equipment, Renovation&Tech: una panoramica di tendenze e innovazioni per i professionisti del mondo Ho.Re.Ca.



f i y in
@hospitalityriva

hosp-itality.it
#HOSPITALITYRIVA

RIVA DEL GARDA I TN
QUARTIERE FIERISTICO



Ti Aspettiamo!



Da questi brevi accenni risulta che attorno al mondo pizza, sempre di gran moda e preferito non solo dai giovani, ruotano grandi interessi economici, per cui risulta vero l'antico adagio per il quale "tutto fa brodo". Sicuramente non tutto ma certamente molto, nel senso che vengono presentate col nome di "pizza" anche preparazioni diverse, come le focacce, e ancora pizze conservate surgelate, prodotte dall'industria, e vendute come fossero pizze confezionate e cotte al momento. Questa è la realtà d'oggi, e il futuro?

L'aumento delle pizzerie

Non è facile, con i veloci mutamenti sociali, economici e alimentari in atto prevedere il futuro della pizza. Ma alcune cose già si vedono, almeno per il prossimo decennio.

Innanzitutto la pizza continuerà ad avere un crescente successo e aumenterà il numero di pizzaioli. Avrà successo perché si aprono nuovi mercati - come la Cina - e agli attuali amanti della pizza si uniranno oltre un miliardo di potenziali clienti e poi c'è l'India che ha già più di 1 miliardo e 300 milioni di abitanti e poi il Sudest asiatico, il grande continente africano e altri Paesi ancora. Quando questi Paesi scopriranno - come avviene in Cina da qualche anno - che la pizza è un cibo completo, gustoso, poco costoso si può essere certi che l'adotteranno e avremo pizzaioli cinesi, indiani, coreani, vietnamiti, indonesiani, nigeriani, sudafricani, ecc. Quindi continueranno ad essere aperte nuove pizzerie in ogni parte del mondo e ciò garantirà un crescente successo alla pizza.

In secondo luogo, assolutamente non trascurabile, va considerato il costo di un pranzo o una cena con la pizza. Si tratta del costo in assoluto più basso per cui alla pizza si avvicineranno ancor più quelle popolazioni che ora scappano dai loro Paesi per la povertà, le guerre, le carestie e la diffusa malnutrizione.

Si può dunque, sotto questi aspetti, essere ottimisti.





Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA, NOI SIAMO LO STRUMENTO

Il Maestro Sei tu



Scopri i nostri prodotti su www.maestrella.com

EURIAL ITALIA

CONTATTI: Nathalie JACQUET (+39) 392 7685112 / nathalie.jacquet@eurial.it

Pierre BERTAPELLE (+39) 366 2004405 / pierre.bertapelle@eurial.it

www.maestrella.com



LA STORIA DELLA PIZZA



Il tema cruciale: la qualità

Se il mondo della pizza si accontentasse di servire le popolazioni più povere non avrebbe un grande futuro, per cui deve saper cogliere questo momento di indiscutibile successo per proiettarsi con scienza e sapienza verso il futuro. E ci sono delle cose che devono cambiare, altre da conservare gelosamente. Le aziende che producono la materia prima stanno decisamente migliorando la qualità delle loro proposte ai pizzaioli, come diverse importanti Aziende molitorie, o produttrici di mozzarelle, di conserve, ortaggi, ecc. I titolari di molti mulini sono alla continua ricerca di grani di qualità, preferiscono, per quanto possibile, il grano italiano a quello d'importazione, che resta comunque indispensabile, possiedono impianti molitori di ultima generazione e garantiscono farine non solo sane e igienicamente perfette, ma anche ricche di sostanze nutrienti di alta qualità. E lo stesso fanno in numero sempre maggiore le aziende casearie che producono mozzarella e prodotti simili e così le altre aziende che riforniscono prodotti per le farce. Dunque, anche sotto l'aspetto qualitativo, c'è da essere ottimisti.

Chi, invece, ha ancora molto da fare per essere all'altezza dei tempi nuovi sono i pizzaioli e le pizzerie.

Ci sono tanti ottimi pizzaioli, punti di riferimento in tutta la nostra penisola e nelle isole per i giovani alle prime armi. Ma ci sono anche pizzaioli meno professionali e il futuro, è bene lo si sappia, sarà dei pizzaioli professionisti di qualità, non solo bravi a produrre ottime pizze, perché serve essere veri imprenditori, organizzare con criteri moderni l'azienda, avere il personale preparato, serio, capace di parlare delle lingue straniere, perché in un Paese turistico come l'Italia gli stranieri arrivano ormai in ogni più sperduto angolo d'Italia.

L'altro aspetto riguarda gli ambienti e molte pizzerie sono datate, vecchiotte, magari sempre ripiene di clienti per la bravura dei pizzaioli, tuttavia, guardando al futuro, le pizzerie devono seguire l'evoluzione dei ristoranti, la maggior parte dei quali sono sempre aggiornati, belli, piacevoli, confortevoli, riposanti. Altrimenti si resta indietro e si viene tagliati fuori.

E le pizze? Le pizze sono pizze, le focacce sono focacce, la pastasciutta è pastasciutta, l'insalata è insalata. Sono alimenti fra loro diversi, ma possono convivere e conviveranno sempre di più nelle pizzerie, che diventeranno sempre più "ristoranti-pizzerie", magari anche "ristorante-pizzeria. paninoteca-enoteca-birreria" e altro ancora. Perché chi entra in un locale del futuro con la sua famiglia deve trovare un locale bello e armonioso, capace di soddisfare i desideri dei suoi famigliari e, nello stesso tempo, di garantire quella serenità che ciascuno ricerca quando entra in un locale per mangiare.

Resta comunque chiaro che il futuro è ancora quasi tutto da decifrare.



18—22 gennaio, Rimini
SIGEP/AB TECH

Dal gelato alla pasticceria a cui quest'anno si aggiunge AB tech, il salone dedicato alle tecnologie per l'Arte Bianca. La kermesse romagnola segna ormai da qualche anno il tutto esaurito, con ospiti e testimonial

di eccezione e un invidiabile record di visitatori ed aziende espositrici. L'appuntamento è come sempre al nuovo polo fieristico sito all'ingresso della città di Rimini.



26—28 gennaio, Marsiglia
FOOD IN SUD

Il salone biennale dedicato alla ristorazione e all'hotellerie è la vetrina di riferimento per il sud della Francia e la costa mediterranea. La vicinanza con il confine italiano è strategica e tante sono le aziende di casa nostra che partecipano

alla kermesse d'Oltralpe. Food in Sud ospiterà la **selezione francese del Campionato Mondiale della Pizza 2020** mentre la Scuola Italiana Pizzaioli terrà pizza showcooking dedicati al piatto italiano più famoso nel mondo.



2—5 febbraio, Riva del Garda – TN
HOSPITALITY

Un appuntamento che si rinnova ormai da 40 edizioni e che raccoglie un bacino d'utenza strategico tra il Lago di Garda, la Lombardia, il Veneto, l'Emilia Romagna, il Tirolo e la Germania. Hospitality sarà la location della **Finalissima 2019 del**

Campionato Pizzaioli d'Italia, organizzata dalla rivista Pizza e Pasta Italiana, per gli appassionati di Mixology da segnalare l'area tematica RPM, mentre Hospitality Academy sarà incentrata sui seminari dedicati ai professionisti dell'accoglienza.



15—18 febbraio, Rimini
BEER & FOOD ATTRACTION

La sesta edizione dell'evento dedicato al mondo birraio e alle tendenze dell'out of home raccoglie le eccellenze del settore food and beverage e offre quest'anno molte interessanti novità. Una di queste

sarà **"Pizza Experience" il contenitore di eventi, didattica, showcooking e speech organizzato da Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con IEG Expo.italiano più famoso nel mondo.**



16—19 febbraio, Caorle – VE
FIERA DELL'ALTO ADRIATICO

Le maggiori località turistiche dell'Alto Adriatico (Lignano, Grado, Bibione, Jesolo, Sottomarina, Rosolina ecc) sono il bacino di utenza di questo salone, dedicato ai servizi alberghieri

e alla ristorazione. Showcooking, dimostrazioni e tantissime aziende presenti, per una fiera diventata un punto di riferimento imprescindibile per gli operatori del settore.

**parte
2**

Gli impasti per la pizza, la riscoperta delle tradizioni e le novità

a cura della redazione

Acqua, farine, sale, olio, grassi, lievito sono fondamentali per fare un impasto di pizza e a seconda del tipo di lavorazione e del bilanciamento di questi ingredienti è possibile creare molte ricette. Le varianti della pizza rientrano molto spesso in tradizioni regionali, che i bravi pizzaioli riscoprono e fanno loro, ampliando il proprio menu e offrendo al cliente un'ampia varietà di ricette. Anche le aziende hanno avuto un ruolo chiave in questa riscoperta con la coltivazione di appezzamenti dedicati a cereali più rustici; è stata un'intuizione

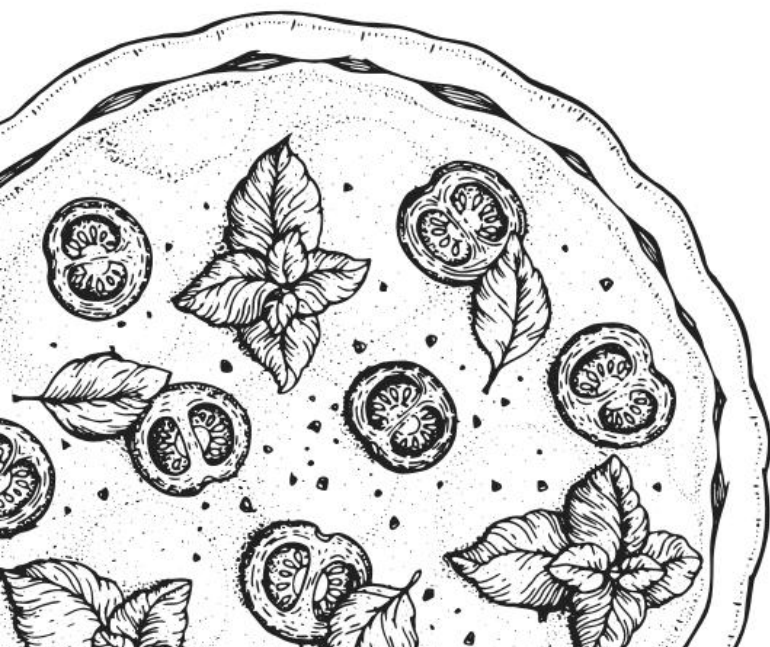
che ha appagato la voglia di novità di tanti bravi pizzaioli nostrani, mentre la ricerca sui semilavorati si è spinta qualitativamente sempre più avanti.

Con questo è cambiato anche il processo di impastamento: se nel numero precedente avevamo spiegato quali sono gli impasti più comuni, in questo articolo che chiuderà la rubrica "La Pizza a 360°" parleremo del futuro della pizza e di come alcuni maestri pizzaioli abbiano raggiunto livelli di preparazione talmente elevati da diventare punti di riferimento per chi lavora in questo settore.

“Contemporanea” e “gourmet”

La “Pizza Contemporanea” è il nuovo fenomeno cult che sta letteralmente spopolando nelle pizzerie di tutto lo stivale, ma come è possibile definire una pizza “contemporanea”? Andando per esclusione possiamo dire che una pizza “contemporanea” non è una napoletana stg, non è una pizza gourmet, non è una focaccia e non è certamente una pizza in pala, ma rientra in quella tipologia di impasto che riporta caratteristiche di morbidezza, leggerezza ed elevata digeribilità. La farina da utilizzare per questo tipo di impasto ha forza medio alta (non meno di 260 W) e in fase di cottura, il cornicione della pizza tende a sviluppare una grande alveolatura. L'idratazione di questo tipo di impasto è molto elevata, con una percentuale d'acqua non inferiore al 75%. La pizza “contemporanea” può essere realizzata con metodo diretto, ma la sua massima espressione si raggiunge con la lievitazione a bassa temperatura e per almeno 24 ore. La farcitura di questo tipo di pizza può essere tradizionale - vedi Margherita - o con ingredienti diversi ma vista la sua morbidezza è consigliabile limitare la farcitura a pochi ingredienti di qualità.

Per quanto riguarda la pizza “gourmet” la differenza sostanziale è nella farcitura dove gli ingredienti sono rigorosamente, selezionati e molto spesso realizzati con una preparazione da alta cucina, per quanto riguarda l'impasto si preferisce invece una pasta più spessa, quasi da focaccia, anche se molti pizzaioli optano per un impasto più tradizionale, magari lavorato con spezie o con l'aggiunta di farine di legumi o di pseudocereali come la quinoa. Le firme più conosciute della pizza gourmet sono Renato Bosco, Simone Padoan e Franco Pepe, premiati e presenti nelle più importanti guide dedicate alle pizzerie e ai pizzaioli di tutta Italia, senza dimenticare le contaminazioni dell'alta cucina



Riscoprire la tradizione

Laltro grande filone è quello della tradizione, che raggruppa le ricette che nascono in una determinata zona d'Italia - con ingredienti e caratteristiche tipiche di quel territorio - e attualizzate per il mercato italiano ed internazionale. Non si può certo non partire dalla Pizza Napoletana STG, che rappresenta la storia con la "s" maiuscola della pizza. La Pizza Napoletana STG è tutelata da un preciso disciplinare che ne certifica ingredienti e preparazione e l'Associazione Verace Pizza Napoletana raccoglie pizzerie, pizzaioli e aziende di tutta la filiera dedicata a questo tipo di pizza. L'origine della pizza napoletana è cosa nota, ma quello che fa sicuramente onore al nostro paese è che in tutto il mondo ci sono pizzerie e pizzaioli che si rifanno a questo tipo di ricetta, dal Giappone al Brasile, dalla Russia agli Stati Uniti, oggi la pizza napoletana vive una seconda giovinezza.

La Pizza in Pala invece è una ricetta dell'Italia centrale, diffusa inizialmente nelle regioni del Lazio, Umbria e Toscana, ha un'origine antichissima (si fa riferimento in particolare alla Pinsa, un impasto con acqua e farine varie della regione laziale, servita come accompagnamento per altri alimenti, dalle popolazioni pre romane). Attualmente la Pinsa romana è un marchio registrato e presenta caratteristiche di elevata idratazione - circa l'80% di acqua - conseguente croccantezza e una sapidità caratteristica, data dall'utilizzo delle farine di riso e di soia, oltre che a quella di frumento. Un altro marchio registrato è "Scrocchiarella", un mix che si ispira alla pizza alla romana, realizzato con farina di frumento e lievito madre e che attualmente è diffuso in tutto il mondo. Scrocchiarella, Pinsa Romana ma non solo, tantissime aziende propongono la propria ricetta di Pizza in Pala, declinandola in modo diverso e offrendo al pizzaiolo la possibilità di realizzare un impasto saporito e gustoso, a patto di eseguire in modo preciso la ricetta indicata sulla confezione. Un vantaggio non da poco, che permette di risparmiare tempo e garantisce uno degli obiettivi principali di chi ha un'attività ristorativa, cioè garantire la stessa qualità del piatto a tutti i clienti.



NUOVO DRAGO SIX

L'EVOLUZIONE DELLA FIAMMA PER LA COTTURA DELLA PIZZA

La ditta Avanzini Bruciatori ha maturato una esperienza unica in quanto sono ormai 60 anni che opera con successo nella progettazione e costruzione dei bruciatori di gas specifici per la cottura del pane e della pizza, tutto ciò ha permesso che potesse nascere la 2ª generazione del famoso DRAGO SIX.



L'ultimo nato della famiglia di bruciatori DRAGO dà la possibilità al maestro pizzaiolo di addomesticare la fiamma con enorme facilità, per ottenere la resa più performante alle caratteristiche di cottura del proprio forno e del proprio impasto; perché tutti gli accorgimenti del DRAGO SIX garantiscono la migliore qualità di cottura fin dalla prima pizza della serata che deve risultare identica all'ultima anche quando non si dà tregua al forno.

Principali caratteristiche tecniche ed uniche del nuovo DRAGO SIX rispetto ai bruciatori attualmente in commercio:

- Permette di raggiungere la temperatura di cottura sia in modo MODULANTE al fine di eliminare l'inerzia termica, che in modo tradizionale.
- Bassa fiamma e alta fiamma **COMPLETAMENTE INDIPENDENTI** sia come erogazione del gas che taratura della luminosità.
- Permette di variare da 1 a 6 l'altezza di bassa e alta fiamma direttamente dalla centralina di comando, la posizione impostata resta visibile sul display.
- Permette di utilizzare la funzione BOOSTER temporizzata per dare una vampata al forno prima di infornare, molto indicata per chi fa la pizza napoletana.

• Permette di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere della temperatura impostata per risparmiare gas nei momenti di scarso utilizzo del forno.

• Permette di utilizzare contemporaneamente anche la legna senza subire danni in quanto il DRAGO SIX è posizionato all'interno del piano di cottura, ciò lo rende anche invisibile alla clientela curiosa.



CENTRALINA DI COMANDO



Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - info@avanzinibruciatori.it

www.avanzinibruciatori.it



I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

⌚ **CORSI BASE IN PARTENZA**

dal 2 al 6 dic.

dal 13 al 17 gen.

dal 10 al 14 feb.

⌚ **CORSI DI SPECIALIZZAZIONE**

- ★ **10-11 dic. PIZZA SENZA GLUTINE**
con Federico De Silvestri e Francesca Lagonia
- ★ **16 dic. PIZZA IN PALA**
- ★ **17 dic. PIZZA IN TEGLIA**
- ★ **18 dic. PANE IN PIZZERIA**

📞 **info**

0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO

MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

⌚ **CORSI BASE IN PARTENZA 2020**

dal 13 al 24 gen.

dal 10 al 21 feb.

📞 **info**

06.56.99.232

347.49.68.426

Master Istruttore



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno
C/O LAMBERTI FOOD

📞 **info**

339.23.16.342

Master Istruttore PFC



MICHELE CROCCIA

Lombardia

TURATE - Como

📞 **info**

02.96.48.91.42

340.42.57.917

Master Istruttore PFC



MARIO SIGNORILE

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con **Percorso Formativo Certificato** per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TRENTO  info 345.91.57.187 ALESSANDRO CIVETTINI	ASCOLI PICENO  info 333.68.37.562 ADOLFO RASTELLI	CATANIA  info 320.06.06.297 EMANUELE SCIORTINO	ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA  info 080.246.1249 ROSA CASULLI
GENOVA  info 329.91.17.077 ROBERTO DE SANTIS	RAVENNA  info 339.18.00.810 LUIGI TIMONCINI	BELLUNO  info 339.33.43.905 LUCA GACCIONE	L'AQUILA  info 339.79.19.152 GIULIANO BUCCI
PERUGIA  info 389.11.95.664 ALESSIO PACIOTTI	RIMINI  info 0541.39.42.31 347.97.19.204 PAOLO ROSSINI	PADOVA C/O SIRMAN  info 0421.83.148 347.68.10.71 FABIO SEBASTIANI	TRIESTE  info 339.73.61.243 MARCO LAVISTA
ALESSANDRIA  info 348.79.51.419 PAOLO ABBIATI	VERONA C/O ZANOLLI  info 347.69.96969 FEDERICO DE SILVESTRI	LA SPEZIA  info 328.31.44.633 RICCARDO LA ROSA	TERAMO  info 339.68.15.179 GIANNI POMPETTI
VERONA Master Istruttori PFC  info 0421.83.148 GIUSEPPE CONTE	c/o Love it  GIORGIO SABBATINI	CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA  info 0376.655.737 IVAN SANFELICI	NORMA - LATINA  info 0773.35.46.21 328.66.83.860 FILIPPO MARINI
PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL    info 0421.83.148 SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO			

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421.83.148



CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

**Francia****PARIGI**

GINO JASKULA

📞 info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

**CHAMONIX**

VALERIO COMMAZZETTO

📞 info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia**POZNAN**

c/o FORNO ITALIA

📞 info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia**MOSCA**

VLADIMIR DAVYDOV

📞 info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Canada**TORONTO**

REMO TORTOLA

📞 info (0039) 0421.83.148

Usa**SAN FRANCISCO**

TONY GEMIGNANI

📞 info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com

**CHICAGO**

LEO SPIZZIRRI

📞 info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio**CHARLEROI**

FRANCO CASANI

📞 info (00324) 95.27.31.73

Germania**FRANKFURT**

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

📞 info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia**MELBOURNE**

MARIANO DE GIACOMO

📞 info (0039) 0421.83.148

**PERTH**

THEO KALOGERACOS

📞 info (0039) 0421.83.148

**MARGARETH RIVER**

IVAN ZECCA

📞 info (0039) 0421.83.148

Brasile**CURITIBA**

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br

www.scuolaitaliana.pizzaioli.com.br

Argentina**BUENOS AIRES**

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0054) 4954-0065

javierlabake@escuelaappyce.com.ar

www.escuelaappyce.com.ar

PASSIONE VERACE. ANCHE A NATALE.

La nostra farina ANIMA VERACE ha ottenuto il "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della Vera Pizza Napoletana.

Profumo e gusto, realmente veraci.



DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

WWW.MOLINODENTI.IT | SHOP.MOLINODENTI.IT

DIAMOND, UN DESIGN CHE SA ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Design: Matteo Beraldi



Ad: Matteo Beraldi • Graphic: E-LEVA



TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza
in un touch.



HYPER STONE
Cottura perfetta ed
esaltazione dei sapori.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1. Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze
per camera di cottura.

Diamond è il primo forno elettrico centro stanza (**panoramic 360°**) nato dall'esigenza di avere un **prodotto estetico e iperfunzionale**, in grado di soddisfare la crescente richiesta di coinvolgere i clienti attraverso preparazione e cottura del cibo a vista in tempo reale (**showcooking**). Il suo **cuore tecnologico** lo rende un prodotto estremamente intelligente e funzionale, grazie anche ad un **risparmio energetico "superior"**. Cuoce fino a **9 pizze** Ø 35 cm per singola camera.



Alluminio



Piombo



Ottone



WWW.ITALFORNI.IT

ITALFORNI Pesaro
Via dell'Industria, 130 Località Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro - Italia T. 0721/481515 F. 0721/482453
info@italforni.it